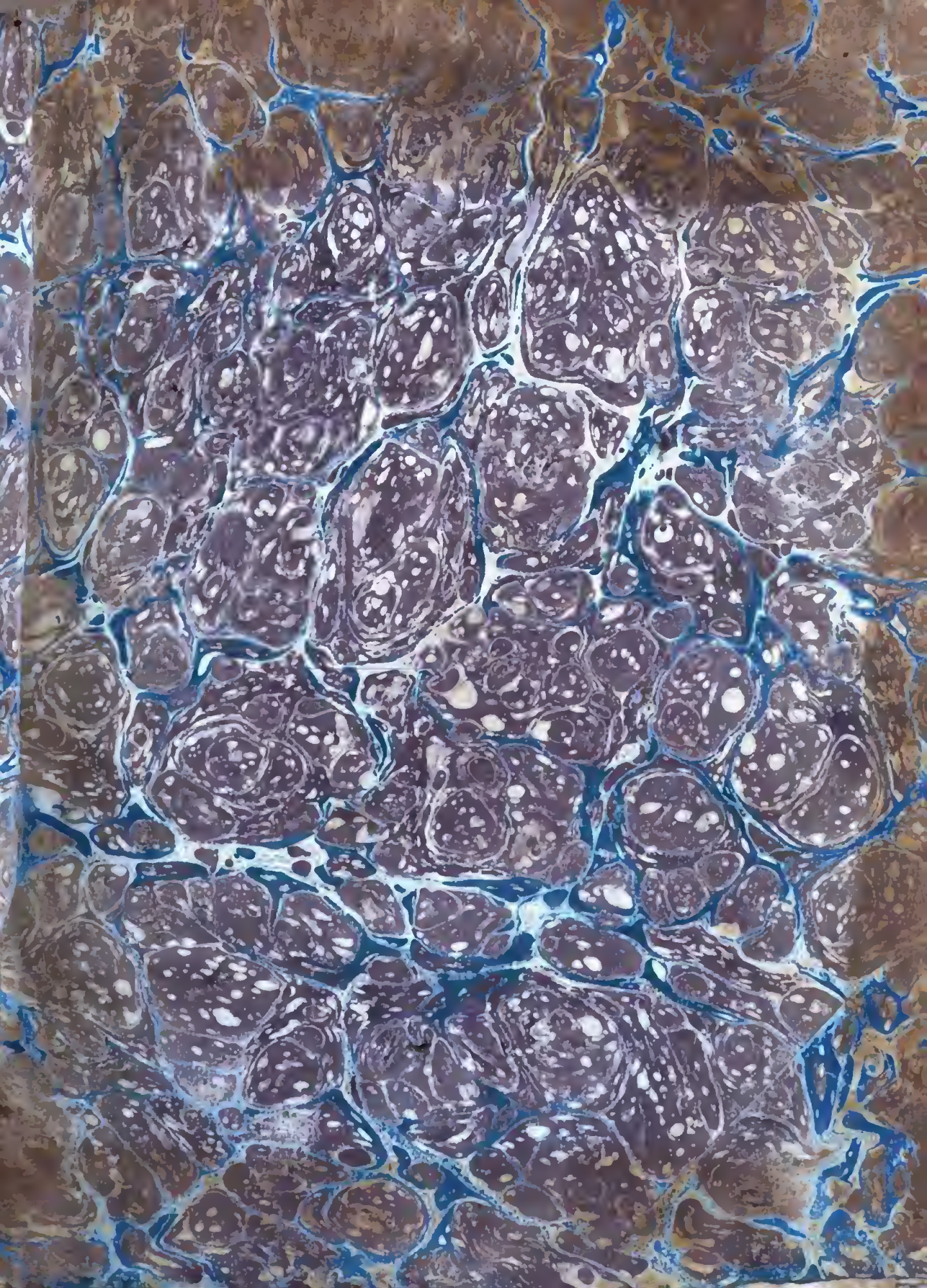
...NDO PIZZOFALCONE

NAZIONALE
B. Prov.
VI
473
BIBLIOTECA
VITT. EM. III
NAPOLI

BIBLIOTECA PROVINCIALE

Armadio
Palchetto
Num. d'ordine



109
5
24

Digitized by Google

B. Pisc.
VI
493

HISTOIRE NATURELLE DE PLINE.

TOME CINQUIEME.

Digitized by Google

0316

HISTOIRE NATURELLE DE PLINE

TRADUITE EN FRANÇOIS,

AVEC LE TEXTE LATIN

rétabli d'après les meilleures leçons manuscrites;

ACCOMPAGNÉE

De Notes critiques pour l'éclaircissement du texte, & d'Observations sur les connoissances des Anciens comparées avec les découvertes des Modernes.

TOME CINQUIEME.

A PARIS,

Chez la veuve DESAINT, Libraire, rue du Foin, près de la rue S. Jacques.

M. DCC. LXXII.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.

HISTOIRE NATURELLE

DE PLINE.

LIVRE TREIZIEME.

C. PLINII SECUNDI
NATURALIS HISTORIÆ
LIBER DECIMUS-TERTIUS.

Continetur de unguentis & arboribus maritimis.

PROŒMIUM.

HACTENUS in odoribus habent pretia ſylvæ ; erantque per ſe mira ſingula : juvitque luxuriâ omnia ea miſcere, & è cunctis unum odorem facere : ita reperta ſunt unguenta.

De unguentis, & quando primùm ſunt cognita nobis, & de compoſitione.

CAPUT I. QUIS primus invenerit non traditur. Iliacis temporibus non erant, nec thure ſupplicabatur ; cedri tantùm & citri ſuorum fruticum in ſacris fumo convolutum nidorem

HISTOIRE NATURELLE DE PLINE,

LIVRE TREIZIEME,

Qui traite des parfums & des arbres d'outre-mer.

EXORDE.

Au livre précédent, nous avons traité des productions naturelles qui flattent l'odorat ; & nous avons entretenu le Lecteur de ce que chaque odeur en particulier a de merveilleux. Mais le luxe a jugé à propos de confondre ces odeurs ſimples, & de les combiner enſemble pour n'en faire qu'une de pluſieurs : c'eſt ce qui a donné lieu à l'invention des parfums.

Des parfums ; quand les Romains ont commencé à les connoître, & de leur compoſition.

On ne nous apprend pas quel a été le premier auteur de cette invention. Ce qui eſt certain, c'eſt que du tems du royaume de

noverant, jam roſæ ſucco reperto : nominatur enim quoque in olei laude. Unguentum Perſarum genti ſe debet. Illi madent eo, & accerſitâ commendatione, ingluvie natum virus exſtinguunt. Primum, quod equidem inveniam, caſtris Darii regis expugnatis, in reliquo ejus apparatu Alexander cepit ſcrinium unguentorum. Poſtea voluptas ejus à noſtris quoque inter laudatiſſima atque etiam honeſtiſſima vitæ bona admiſſa eſt : honoſque & ad defunctos pertinere cœpit. Quapropter plura de eo dicemus. Quæ ex his non erunt fruticum, ad præſens nominibus tantùm indicabuntur : natura verò eorum ſuis reddetur locis.

Unguentis cognomina dedêre aliis patriæ, aliis ſucci, aliis arbores, aliis cauſæ. Primumque id ſcire convenit,

(1) Le Père Hardouin prend ici le parti de Pline contre Hieronymus Mercurialis, qu'il accuſe de n'avoir point compris notre Auteur. Voici ſes paroles : *Hic Plinium perperam incuſat, quem non intelligit, Hieron. Mercurialis*, lib. de Decor. cap. ult. *Vide Athenæum*, lib. 15, p. 688. Cela n'empêche point qu'on ne puiſſe ici convaincre d'erreur notre Pline. En effet, les parfums, ou combinaiſons odorantes, ſont d'une bien plus haute antiquité qu'il ne l'a cru. Voyez, au chap. 30 de l'*Exode*, la compoſition de l'huile ſainte pour la conſécration des Prêtres, & celle du parfum qui devoit être offert au Seigneur.

(2) Nous traiterons de cette coutume au chap. 16.

(3) Ce que Pline va ajouter prouve ſeulement que l'huile eſſentielle de roſe étoit connue du tems d'Homere, puiſque ce Poète en fait mention. Mais il eſt à remarquer qu'il n'en prête la connoiſſance qu'aux divinités ; ce qui lui ſert à ſauver l'anachroniſme où il auroit cru tomber s'il eût prêté cette même connoiſſance à ſes héros ; encore qu'il paroiſſe, par l'Ecriture Sainte, que la plupart des parfums ou eſſences combinées étoient en uſage de tems immémorial dans la haute Aſie. Mais comme ces uſages ſe ſont introduits fort tard en Europe, & qu'Homere n'a probablement point voyagé par-delà les établiſſements Grecs de l'Aſie Mineure, il eſt à croire qu'il n'avoit des parfums qu'une idée très ſuperficielle. Quoi qu'il en ſoit, le paſſage de l'Iliade que Pline a eu en vue n'autoriſoit point notre Auteur à ſuppoſer qu'Homere eût parlé de l'huile roſat comme d'une eſſence uſitée dans l'époque du ſiege de Troye. C'eſt Vénus, & non une mortelle, qui répand de l'huile roſat ſur le cadavre d'Hector,

Troye il n'y avoit point encore de parfums (1), & qu'on n'offroit point d'encens dans les ſacrifices ; on n'y employoit que la fumée (2) odoriférante des cedres & des citronniers, qui étoient des arbres communs en ce pays-là. Toutefois le ſuc de roſes étoit déja connu alors (3) ; & Homere le fait entrer dans la combinaiſon d'une huile délicieuſe. L'invention des parfums eſt due aux Perſes (4), leſquels vont ordinairement parfumés, afin de corriger, par le moyen de ces odeurs empruntées, la mauvaiſe haleine que leur font contracter les excès de table où ils ſe livrent. La premiere caſſette (5) de parfum dont je trouve qu'il ſoit fait mention dans les Hiſtoires, c'eſt celle que prit Alexandre parmi les autres dépouilles de Darius, après la défaite de ce Prince. Dans la ſuite l'uſage des parfums s'introduiſit auſſi chez les Romains, & fut regardé comme un des plus grands & en même tems un des plus honnêtes plaiſirs de la vie ; on en vint même juſqu'à parfumer les morts (6). C'eſt pourquoi nous traiterons ici amplement des parfums, je veux dire de ceux qui ſont tirés des arbriſſeaux : &, quant à ceux qui n'en ſont pas tirés, nous nous contenterons, pour le préſent, de les indiquer par leurs noms, nous réſervant d'expliquer ailleurs la nature des ingrédients dont ils ſont compoſés.

Les parfums ont pris leurs divers noms, ou du lieu de leur fabrique, ou des huiles qui entrent dans leur compoſition, ou des

---

pout l'empêcher de ſe corrompre. *Iliad.* liv. 23, v. 186 :

Sed canes quidem abegit Jovis filia Venus
Die ac nocte ab Hectore, roſaceoque unxit oleo
Divino, &c.

Le Pere Hardouin ni les autres Critiques n'avoient point pris garde à cette mépriſe de Pline.

(4) Je lis au texte, avec les manuſcrits Royaux & Colbertins, *unguentum Perſarum genti ſe debet.* D'autres liſent, *Perſarum eſſe debet gentis unguentum.*

(5) Solin, chap. 46, p. 74, dit la même choſe. Pline a déja parlé de cette caſſette de Darius, au liv. 7, ch. 29.

(6) C'eſt à quoi fait alluſion l'Epigramme 12 du liv. 3 de Martial :

Unguentum, fatcor, bonum dediſti
Convivis, here ; ſed mihi ſcidiſti.
Res falſa eſt bene olere & eſurire.
Qui non cœnat, & ungitur, Fabulle,
Is verò mihi mortuus videtur.

mutatam auctoritatem, & ſæpius tranſiſſe gloriam. Laudatiſſimum fuit antiquitus in Delo inſula, poſtea Mendeſium. Nec mixturâ & compoſitione tantùm hoc accidit: ſed iidem ſucci variè alibi ad quælibet prævaluêre, aut degeneravêre. Irinum Corinthi diu maximè placuit, poſtea Cyzici: ſimili modo rhodinum Phaſeli; quam gloriam abſtulêre Neapolis, Capua, Prænesſte. Crocinum in Solis Ciliciæ diu maximè laudatum, mox Rhodi. Œnanthinum in Cypro, poſtea Adramytteo. Amaracinum in Coo: poſtea eodem loco prælatum eſt melinum. Cyprinum in Cypro, deinde in Ægypto, ubi Mendeſium & metopium

(7) Tel étoit, par exemple, le *megalion* (ainſi nommé, ſelon le Pere Hardouin, par honneur, comme qui diroit le parfum puiſſant, le grand parfum): tel étoit auſſi le *parſum royal* ou parfum du Roi, parcequ'on le compoſoit pour l'uſage du Roi des Parthes. A l'égard du premier, je crois que le Pere Hardouin ſe trompe; car Orus, chez Ariſtophane, écrit que le *megallion* (par deux λλ) eſt un parfum ainſi nommé de *Megallos* ſon inventeur; ce qui eſt auſſi confirmé par d'autres Auteurs, leſquels, au reſte, varient ſur la maniere d'écrire ce nom *Megallos*. Voyez Soſibius, chez Athénée, liv. 15, p. 690; Julius Pollux, liv. 6, c. 19, p. 296; Suidas, tome 2, p. 112; Galien, κατὰ τόπους, liv. 2, chap. 2, p. 380; Helladius, chez Photius, *Bibl. cod.* 279, p. 1585; Heſychius, &c. Théophraſte, au liv. *des odeurs*, p. 188, enſeigne la compoſition de ce parfum. Nous reprendrons cette queſtion ſur la fin de ce chap. note 53.

(8) Nous traiterons de l'iris au livre 21, chap. 7. Au reſte, ce que dit ici Pline eſt confirmé par Apollonius, diſciple d'Hérophile, dans ſon diſcours *de Unguentis*, chez Athénée, livre 15, p. 688.

(9) Le même Apollonius, cité note précédente, recommande auſſi l'iris de Cyzique.

(10) *Idem, ibid.*

(11) Aux confins de la Lycie & de la Pamphylie. Voyez le liv. 5, chapitre 27.

(12) Apollonius, diſciple d'Hérophile, chez Athénée, *ibid.* met le parfum roſat de Naples, de Capoue & de Preneſte, ſur le même rang que celui de Phaſele.

(13) Le même Apollonius, chez Athénée, *ibid.* fait mention du ſafran de Soles & de celui de Rhodes.

(14) Ou parfum de vigne. Celui qui ſe faiſoit en Chypre eſt pareillement célébré par Théophraſte, liv. *de odoribus*, & par le même Apollonius, cité par Athénée, *ibid.*

(15) Après ces paroles, *Œnanthinum in Cypro*, quelques Editeurs ajoutent au texte *deinde in Ægypto præpoſitum*; paroles qui ne ſe trouvent dans aucun manuſcrit de Pline, & que

arbres qui en fourniſſent la matiere, ou de quelque autre raiſon (7). Mais il faut obſerver, avant toutes choſes, que les mêmes parfums n'ont pas toujours été en vogue, & que ſouvent les uns ont pris la place des autres. Anciennement les parfums de l'iſle de Délos étoient les plus eſtimés ; enſuite ce furent ceux de Mendès en Egypte : & cela ne provenoit pas ſeulement de la diverſité des compoſitions, mais auſſi de la qualité des drogues, leſquelles étoient beaucoup meilleures dans un pays que dans un autre. Le parfum d'iris (8) qui ſe faiſoit à Corinthe, fut long-tems le plus recherché ; enſuite ce fut celui qui ſe faiſoit à Cyzique (9). De même le parfum de roſes (10), qui ſe compoſoit à Phaſele (11), en Pamphylie, a joui d'une longue vogue ; mais enfin Naples (12), Capoue & Preneſte lui enleverent cette gloire. Le parfum de ſafran (13) qui ſe préparoit à Soles, en Cilicie, fut long-tems le plus célebre ; enſuite ce fut celui de Rhodes. Le parfum d'œnanthe (14), préparé dans l'iſle de Chypre (15), a eu le premier rang, juſqu'au tems où on lui a préféré celui d'Adramytte. Le parfum de marjolaine (16), fait dans l'iſle de Cô (17), a été en réputation ; mais on lui a préféré depuis celui de pommes de coings (18), qui ſe préparoit dans la même iſle. Le parfum cyprin (19) de l'iſle de Chypre fut d'abord le plus eſtimé ; mais celui de Mendès en Egypte, & le métopion (20), ne tarderent pas à lui ravir cet avantage.

paroît démentir le texte d'Apollonius, chez Athénée, *ibid.* car cet Auteur, à propos de ce parfum, parle uniquement d'Adramytte & de Chypre. Nous avons déja parlé de l'œnanthe au livre précédent, chap. 28.

(16) Nous traiterons de la marjolaine, liv. 21, chap. 28.

(17) Apollonius, *ibid.*

(18) Apollonius le déſigne ſous le nom de *Melinon* ; ce qui peut auſſi ſignifier un parfum fait à Melos : & la conſtruction de ſa phraſe paroît préſenter ce ſens. Il reſte à ſavoir ſi c'eſt lui ou Pline qui s'eſt trompé.

(19) Qui ſe tiroit de l'arbre nommé cypre, qui croît en Egypte, & dont nous avons parlé au livre précédent, chap. 24. Apollonius fait auſſi mention de ce parfum.

(20) C'eſt le même parfum mêlé de galbanum, gomme-réſine qui ſe tire d'un arbre nommé en Egypte *métopion*, ſelon Dioſcoride. Mais ce mot eſt Grec, & ſignifie tranſparent, diaphane ; ainſi c'eſt une dénomination

ſubitò gratius factum eſt. Mox hæc abſtulit Phœnice, & cyprini laudem Ægypto reliquit. Panathenaicon ſuum Athenæ perſeveranter obtinuêre. Fuerat & pardalium in Tarſo : cujus etiam compoſitio & mixtura obliterata eſt. Narciſſinum quoque ex flore narciſſo deſiit componi.

Ratio faciendi duplex : ſuccus, & corpus. Ille olei generibus ferè conſtat, hoc odorum. Hæc ſtymmata vocant, illa hedyſmata. Tertius inter hæc eſt colos, multis neglectus. Hujus causâ adduntur cinnabaris & anchuſa. Sal aſperſus olei naturam coercet. Quibus anchuſa adjecta eſt, ſal non additur. Reſina aut gummi adjiciuntur ad continendum odorem in corpore. Celerrimè is evaneſcit atque defluit, ſi non ſunt hæc addita.

Unguentorum expeditiſſimum fuit, primumque, ut verſimile eſt, è bryo & balanino oleo. Increvit deinde Mendeſium, balanino reſinâ mixtâ, magiſque etiamnum metopio. Oleum hoc eſt, amygdalis amaris expreſſum in Ægypto. Cui addidêre omphacium, cardamomum, juncum, calamum, mel, vinum, myrrham, ſemen balſami, galbanum, reſinam terebinthinam. E viliſſimis quidem

donnée à cet arbre à cauſe de la tranſparence de ſa gomme. Au reſte, Apollonius, *ibid.* fait mention de tous ces divers parfums cyprins.

(21) Apollonius, chez Athénée, *ibid.*

(22) Apollonius, *ibid.* fait mention du *nardinon* de Tarſe. Les Critiques ſoupçonnent que c'eſt le même parfum que le *pardalium* de Pline. En effet, j'ai fait voir, dans les livres précédents, que les mots *léopard* & *luberne* ſignifient lion ambré, lion parfumé. Le mot *nard* offre auſſi le ſens de parfum. Ainſi il ſe pourroit faire que *pardalium* & *nardinon* fuſſent ſynonymes.

(23) Nous traiterons du narciſſe, livre 21, chap. 19.

(24) Nous traiterons de l'anchuſe ou orcanette, au liv. 22, chap. 20. Voyez, ſur l'emploi de l'anchuſe dans les parfums, Théophraſte, liv. *de odoribus*, p. 189.

(25) Nous traiterons du cinnabre, au liv. 33.

(26) Nous avons parlé du bryon, au livre précédent, chap. 28.

(27) Nous avons parlé du myrobalan, au livre précédent, ch. 21 & 22.

Enſuite

Enſuite l'enchere paſſa au parfum cyprin & au métopion de Phénicie; après quoi on en revint encore au cyprin d'Egypte. Pour ce qui eſt du panathenaïque (21) d'Athenes, il a toujours conſervé ſa réputation. Mais quant au pardalion (22) de Tarſe, qui a été autrefois en vogue, on ne ſait plus même aujourd'hui ce qui entroit dans ſa compoſition. Le parfum des fleurs de narciſſe (23) eſt pareillement tombé en déſuétude.

Les parfums ſont compoſés de deux choſes; ſavoir, des odeurs qui en ſont le corps, & des huiles qui en ſont l'aſſaiſonnement. Les Grecs nomment les premieres hedyſmates, & les ſecondes ſtymmates. Il y entre un troiſieme élément, qui eſt la couleur, mais dont pluſieurs ſe mettent peu en peine. Pour donner la couleur aux parfums, on y ajoute, ou de la racine d'orcanette (24), ou du cinnabre (25). Pour empêcher l'huile de ſe gâter, on y mêle auſſi du ſel; mais on s'en diſpenſe lorſqu'on y a mis de l'orcanette. Enfin, on y ajoute de la réſine ou de la gomme, afin de retenir l'odeur, qui, autrement, ſe diſſipe & ſe perd très promptement.

Le parfum de mouſſe odorante (26) & d'huile de ben (27) étoit, ce ſemble, le plus aiſé à faire : & il y a apparence que ce fut le premier que l'on compoſa. Enſuite on fit le parfum Mendéſien avec l'huile de ben, la réſine, & le métopion (28), qui eſt une huile que les Egyptiens tirent par expreſſion des amandes ameres (29) : & on y ajouta l'omphacion, le cardamome (30), le jonc odorant (31), le calamus aromatique (32), le miel, le vin, la myrrhe (33), la graine de baume (34), le galbanum (35), & la térébenthine (36). Le parfum qui eſt com-

(28) Voyez la note 20.

(29) Nous en avons parlé au livre 12, chap. 27, note 1.

(30) Dont nous avons parlé au livre 12, chap. 13.

(31) Nous en avons traité au livre 12, chap. 22.

(32) Voyez le livre 12, chap. 22.

(33) Voyez le liv. 12, ch. 15 & 16.

(34) Nous avons traité du baume & du baumier, liv. 12, chap. 25.

(35) Voyez la note 20.

(36) Nous traiterons de la térébenthine, chap. 6.

hodieque eſt, ob id creditum & in vetuſtiſſimis eſſe, quod conſtat oleo myrteo, calamo, cupreſſo, cypro, lentiſco, malogranati cortice. Sed divulgata maximè unguenta crediderim roſæ, quæ plurima ubique gignitur. Itaque ſimpliciſſima rhodini mixtura diu fuit, additis omphacio, flore roſæ, crocino, cinnabari, calamo, melle, junco, ſalis flore aut anchusâ, vino. Similis ratio & in crocino, additis cinnabari, anchusâ, vino. Similis & in ſampſuchino, admixtis omphacio, calamo. Optimum hoc in Cypro & Mitylenis, ubi plurima ſampſuchus. Miſcentur & viliora genera olei è myrto, lauro, quibus additur ſampſuchinum, lilium, fœnum græcum, myrrha, caſia, nardum, juncus, cinnamomum. E malis quoque cotoneis & ſtruthiis fit oleum (ut dicemus) melinum, quod in unguenta tranſit, admixtis omphacio, cyprino, ſeſamino, balſamo, junco, caſiâ, abrotano. Suſinum tenuiſſimum omnium eſt : conſtat ex liliis, balanino, calamo, melle, cinnamomo, croco, myrrha. Et idem cyprinum ex cypro, & omphacio, &

(37) Nous traiterons du myrte, livre 15, chap. 29. Dioſcoride, liv. 1, chap. 48, ſe rapporte avec Pline ſur la compoſition du parfum dont il s'agit ici.

(38) De *cyperus* ou *cyperos*, ſelon Dioſcoride.

(39) De jonc odorant, ſelon Dioſcoride.

(40) Dont traite Dioſcoride, liv. 1, chap. 48.

(41) Nous traiterons de la marjolaine au liv. 21, chap. 28. Dioſcoride, liv. 1, chap. 58, eſt ici conforme à Pline.

(42) Nous traiterons du fénu-grec ou *fenegré* au livre 18, chap. 16; de l'aurone, au liv. 21, chap. 11 : & nous avons traité des autres ingrédients ici indiqués, au livre précédent.

(43) Au livre 23, au commencement du chap. 5. Dioſcoride traite du parfum de coings, liv. 1, chap. 55.

(44) Nous traiterons de l'herbe ſéſame au liv. 22, chap. 25; & principalement au liv. 18, chap. 10.

(45) Dioſcoride, *item*, liv. 1, chapitre 62.

(46) Dioſcoride & Théophraſte, *item*, le premier au liv. 1, chap. 64, & le ſecond, au livre *des odeurs*, page 187. Nous avons traité du cypre

poſé d'huile de myrte (37), de calamus aromatique, de cyprès, de cypre (38), de lentiſque (39), & d'écorce de grenade, eſt aujourd'hui un des moins eſtimés ; ce qui a fait croire qu'il étoit un des plus anciens. Mais je penſe que les parfums de roſe ont été les plus communs, parceque la roſe croît par-tout en abondance. Auſſi la compoſition du parfum appellé rhodin ou roſat (40), c'eſt-à-dire d'huile roſat, fut long-tems très ſimple; mais enſuite on y ajouta l'omphacion, la roſe, l'huile de ſafran, le cinnabre, le calamus aromatique, le jonc odorant, le miel, le vin, le ſel bien épuré, ou la racine d'orcanette. La préparation du parfum de ſafran fut pareillement très ſimple au commencement; après quoi on y ajouta le cinnabre, la racine d'orcanette & le vin. Il en fut de même du parfum de marjolaine, à la ſimplicité duquel on ajouta par la ſuite l'omphacion & le calamus aromarique. Le meilleur parfum de marjolaine (41) ſe fait dans l'iſle de Chypre, & à Mitylene dans l'iſle de Lesbos, cette herbe étant fort commune dans ces deux iſles. On compoſe auſſi des parfums avec des huiles peu précieuſes, comme de myrte ou de laurier, auxquelles on ajoute l'huile de marjolaine, le lis, le fénu-grec (42), la myrrhe, la cannelle, le nard, le jonc odorant, le cinnamome. On tire une huile des pommes de coings, ſoit des groſſes, ſoit des petites, comme nous le dirons (43) ailleurs ; & on en fait des parfums, en y mêlant l'omphacion, l'huile de cypre, l'huile de ſéſame (44), le baume, le jonc odorant, la cannelle & l'aurone. Le parfum de lis (45) eſt le plus ſubtil de tous ; il eſt compoſé de lis, d'huile de ben, de calamus aromatique, de miel, de cinnamome, de ſafran & de myrrhe. Le parfum de cypre (46), qui eſt pareillement très ſubtil, ſe fait de fleurs de cypre, avec l'omphacion, le cardamome, le calamus aromatique, l'aſpalathe & l'aurone. Quelques-uns y joignent la myrrhe & l'opopanax. Le

au livre précédent, ainſi que de la plupart des drogues dont Pline parle ici.

cardamomo, calamo, aſpalatho, abrotano. Aliqui & in cyprinum addunt myrrham & panacem. Hoc optimum Sidone, mox Ægypto, ſi non addatur ſeſaminum oleum. Durat & quadriennio. Excitatur cinnamomo. Telinum fit ex oleo recenti, cypero, calamo, meliloto, fœno græco, melle, maro, amaraco. Hoc erat celeberrimum Menandri Poetæ comici ætate. Poſtea multo ſucceſſit propter gloriam appellatum megalium, ex oleo balanino, balſamo, calamo, junco, xylobalſamo, caſia, reſina. Hujus proprietas, ut ventiletur in coquendo, donec deſinat olere: rurſus refrigeratum odorem ſuum capit.

Singuli quoque ſucci nobilia unguenta faciunt. In primis malobathrum: poſtea iris Illyrica, & Cyzicena amaracus: herbarum utraque. Pauca his & alia alii miſcent: qui plurima, alterutri mel, ſalis florem, omphacium, agni folia, panacem, externa omnia. Prodigioſa cinnamomino

(47) Apollonius, chez Athénée, cité plus haut, lui préfere celui d'Egypte. Il ne faut, comme on fait, diſputer ni des goûts ni des odeurs.

(48) Nous traiterons du fénu-grec, tant au liv. 18, chap. 16, qu'au livre 24, ſur la fin du chapitre dernier, où Pline obſerve que les Grecs appellent cette herbe *telin*; d'où *telinum unguentum*. Dioſcoride donne les proportions des drogues qui entrent dans la compoſition de ce parfum, livre 1, chap. 57, page 382. Voyez, ſur cette plante, Charaſius, *Pharmacop.*

(49) Nous traiterons du *cyperos* au liv. 21, chap. 18.

(50) Nous en avons traité au livre précédent, chap. 22; & du *maron* ou *marum*, au même livre, chapitre 24. Théophraſte, au livre *des odeurs*, fait mention du parfum de *marum*.

(51) Nous traiterons du mélilot, livre 21, chap. 11.

(52) Voy. l'article *Ménander* parmi nos notes alphabétiques ſur le premier livre de Pline.

(53) J'ai déja obſervé, note 7, que la plupart des Anciens, contre le ſentiment de Pline, s'accordent à attribuer le nom de ce parfum à ſon inventeur *Megalos*; & comme ſa compoſition exigeoit une manipulation particuliere, je croirois aſſez volontiers que ce parfum fut appellé du nom de l'artiſte qui parvint, par ſes recherches, à lui donner ſa perfection. Nous avons traité des diverſes drogues dont il étoit compoſé, au livre précédent.

meilleur parfum que l'on tire du cypre eſt celui de Sidon (47), & enſuite celui d'Egypte, pourvu qu'il n'y entre point d'huile de ſéſame. Il ſe maintient quatre ans dans ſa bonté ; & quand il commence à perdre ſon odeur, on la ranime avec du cinnamome. Le parfum de fénu-grec ſe fait (48) d'huile fraîche, avec le fénu-grec, le ſouchet (49), le calamus aromatique (50), le mélilot (51), le marum, la marjolaine & le miel : il étoit très célebre du tems de Ménandre (52), Poète comique, & ſa vogue dura long-tems : enſuite le parfum mégalion (53), ainſi appellé à cauſe de ſa grande vertu, vint en réputation. Il étoit compoſé d'huile de ben, de baumé, de calamus aromatique, de jonc odorant, de bois de baume, de cannelle & de réſine. Une particularité dans la compoſition de ce parfum, c'eſt que pendant ſa cuiſſon il faut toujours donner de l'air juſqu'à ce qu'il n'ait plus d'odeur : mais quand il eſt refroidi, il reprend ſa vertu aromatique.

Il y a des huiles ſi aromatiques, qu'elles ſuffiſent ſeules pour faire d'excellents parfums ; telle eſt principalement l'huile de malabathron (54), enſuite celle d'iris (55) d'Illyrie, & celle de marjolaine de Cyzique : dans ces deux dernieres huiles, proprement dites, il n'entre abſolument que l'une ou l'autre de ces deux herbes ; d'autres y ajoutent divers mêlanges, ſelon leur fantaiſie. La maniere la plus compliquée de faire ce mêlange, c'eſt d'ajouter à chacune de ces huiles ſimples, le miel, le ſel bien purifié, l'omphacion (56), les feuilles d'agnus caſtus (57), l'opopanax, & d'autres ſortes de drogues étrangeres. L'huile de cinamome (58)

(54) Nous avons traité du malabathron au livre précédent, chap. 26.

(55) Nous traiterons de l'iris au livre 21, chap. 7.

(56) Nous avons traité de l'omphacion au livre précédent, chapitre 27. Nous traiterons de ſes propriétés au commencement du liv. 23, ſur la fin de l'Exorde.

(57) Dont nous traiterons, liv. 24, chap. 9.

(58) Nous avons amplement traité du cinnamome au livre précédent, chap. 18, 19, &c.

pretia. Adjicitur cinnamo balaninum oleum, xylobalſamum, calamus, juncus, balſami ſemina, myrrha, mel odoratum : unguentorum hoc craſſiſſimum. Pretia ei à x. xxv ad x. ccc. Nardinum, ſive foliatum, conſtat omphacio, balanino, junco, coſto, nardo, amomo, myrrhâ, balſamo. In hoc genere conveniet meminiſſe, herbarum, quæ nardum Indicum imitentur, ſpecies novem à nobis eſſe dictas : tanta materia adulterandi eſt. Omnia autem acutiora fiunt coſto, amomo, quæ maximè nares feriunt ; craſſiora myrrhâ, ſuavioraque ; medicinæ autem utiliora croco ; acerrima per ſe amomo : hoc & capitis dolores facit. Quidam ſatis habent aſpergere quæ ſunt pretioſiſſima, cæteris decoctis. Myrrha & per ſe unguentum facit ſine oleo, ſtacte duntaxat : alioqui nimiam amaritudinem affert. Cyprino viride fit, ſuſino unguinoſum, Mendeſio nigrum, rhodino candidum, myrrhâ pallidum. Hæc ſunt antiquæ inventionis geneta, & poſtea officinarum furta. Nunc dicetur cumulus ipſe deliciarum, & ſumma auctoritas rei.

(59) Dioſcoride, liv. 1, chap. 74, eſt ici conforme à Pline.

(60) Nous en avons traité au livre précédent, chap. 21 & 22.

(61) Nous avons traité du baume au livre précédent, chap. 25.

(62) Nous avons traité de la myrrhe au liv. précédent, chap. 15 & 16.

(63) Il doit cette épaiſſeur à la myrrhe, comme l'obſerve Dioſcoride, *ibid.* Ce que Pline confirme auſſi un peu plus bas.

(64) C'eſt-à-dire depuis environ dix livres juſqu'à cent vingt livres de notre monnoie.

(65) Nous avons traité du nard au livre précédent, chapitre douzieme. Au reſte, Dioſcoride, livre 1, chapitre 75, eſt ici conforme à Pline.

(66) Nous avons traité du jonc odorant au livre précédent, chap. 22.

(67) Nous avons traité du *coſtus* au livre précédent, chap. 12.

(68) Nous avons traité de l'amome au livre précédent, chap. 13.

(69) Ces neuf ſortes d'herbes ſont le faux nard, le nard de Syrie, le nard Celtique, le nard de Crete, le cyperus, le cypirus, le baccharis, l'hirculus & le cabaret.

(70) Au livre précéd. ch. 12 & 13.

(71) Nous traiterons du ſafran au liv. 21, chap. 6.

(72) Après ces paroles du texte, *ca-*

eſt d'une cherté prodigieuſe. On fait le parfum de ce nom avec le cinnamome (59), l'huile de ben (60), le bois de baume, le calamus aromatique, le jonc odorant, la graine ou fruit de baume (61), la myrrhe (62), & le miel aromatiſé. Ce parfum eſt le plus épais (63) de tous : il ſe vend depuis vingt-cinq deniers (64) juſqu'à trois cents. Le parfum de nard (65) ſe prépare avec l'omphacion, l'huile de ben, le jonc odorant (66), le coſtus (67), le nard, l'amome (68), la myrrhe & le baume. Sur quoi il faut ſe ſouvenir que ce parfum eſt très aiſé à contrefaire, au moyen de neuf ſortes d'herbes (69) qui reſſemblent beaucoup au nard Indien, & dont nous avons parlé ci-devant (70). Le coſtus & l'amome, qui ſont d'une odeur très pénétrante, donnent plus de force aux parfums : la myrrhe les rend plus épais & plus agréables : le ſafran (71) les rend plus propres à la médecine : l'amome ſeul leur donne beaucoup de force ; mais il cauſe des douleurs de tête. Quelques-uns, en compoſant les parfums, ſe contentent de les ſaupoudrer des drogues les plus précieuſes, & ne font cuire que les autres (72). On prépare un parfum avec la myrrhe ſeule (73), ſans y ajouter d'huile, mais ſeulement de la liqueur de myrrhe, afin de corriger la trop grande amertume de cet aromate. L'huile de cypre, mêlée avec ce parfum, le rend verd : celle de lis le rend onctueux : celle de Mendès lui donne une couleur noire ; l'huile roſat une couleur blanche : la myrrhe le rend pâle. Voilà les différentes ſortes de parfums qui ont été anciennement inventés, & que les parfumeurs de profeſſion ont tant falſifiés depuis. Il faut parler préſentement du parfum le plus précieux de tous, & le plus eſtimé (74).

teris decoctis, la plupart des éditions ajoutent : *impendio parcentes : ſed non eadem vis, niſi unà decoctis* ; paroles paraſites & ſurabondantes que ne préſente aucun des manuſcrits : c'eſt pourquoi nous ſuivons l'avis du Pere Hardouin, qui veut qu'on les retranche.

(73) Dioſcoride, *ibid.* liv. 1, chapitre 73.

(74) Le parfum royal, dont on va traiter au chapitre ſuivant.

Quod unguentum regale vocetur, & quæ diapaſmata, & qualiter ſerventur.

CAPUT 2. ERGO regale unguentum appellatum, quoniam Parthorum regibus ita temperatur, conſtat myrobalano, coſto, amomo, cinnamo comaco, cardamomo, nardi ſpicâ, maro, myrrhâ, caſiâ, ſtyrace, ladano, opobalſamo, calamo, junco, œnanthe, malobathro, ſerichato, cypro, aſpalatho, panace, croco, cypiro, amaraco, loto, melle, vino. Nihilque ejus rei causâ in Italia victrice omnium, in Europa verò tota, præter irin Illyricam, & nardum Gallicum, gignitur. Nam vinum, & roſa, & myrti folia oleumque, communia ferè omnium terrarum intelliguntur. Siccis odoribus conſtant, quæ diapaſmata vocantur. Nam fæcem unguenti magma appellant.

Inter omnes potentiſſimus odor, quiſquis noviſſimè additur. Unguenta optimè ſervantur in alabaſtris, odores

(1) Dont font mention Clément d'Alexandrie, *Pædag.* livre 2, p. 177; Cratès, chez Athénée, livre 15, page 690; Galien, livre 3, κατὰ τόπους, chap. 1, p. 39.

(2) Théophraſte, *Hiſt.* liv. 9, ch. 7.

(3) Tous les manuſcrits portent *comaco*, & non *comaro*. La leçon manuſcrite eſt confirmée par Théophraſte, *ibid.* Nous avons traité, au livre précédent, chapitre dernier, du cinname comaque, mais ſous le nom, peut-être altéré, de *camaque*. Nous avons auſſi traité, au livre précédent, de preſque tous les autres ingrédients mentionnés ici par Pline.

(4) Cette leçon eſt confirmée par Théophraſte, *ibid.* Au lieu de *loto*, la plupart des Editeurs liſent *colato melle*, *&c.* Nous traiterons du lotos au chap. 17, & au chap. 18.

(5) Le Pere Hardouin les définit, *odores ficci ſive in pulverem triti, ut corporibus inſpergantur ad ſudores coercendos, ſive in paſtillis mixti ad fœtorem oris & animæ depellendum.* C'eſt dans le premier ſens que Pline les prend, liv. 21, chap. 19; mais c'eſt dans le ſecond ſens que les prend Martial, liv. 1, Epigr. 88:

Ne gravis heſterno fragret, Peſcennia, vino,
Paſtillos Coſmi luxurioſa voras.
Iſta linunt dentes jentacula; ſed nihil obſtat,
Extremo ructus cùm venit à barathro.
Quid quod olet gravius mixtum diapaſmate virus,
Atque duplex animæ longius exit odor? &c.

En

En quoi conſiſte le parfum royal & les parfums que les Grecs nomment diapaſmata.

Le parfum royal (1) eſt ainſi nommé parcequ'on le fait pour le Roi des Parthes. Il eſt compoſé (2) de ben, de coſtus, d'amome, de cinnamome comaque (3), de cardamome, d'épi de nard, de marum, de myrrhe, de cannelle, de ſtyrax, de ladanum, de liqueur de baume, de calamus aromatique, de jonc odorant, d'œnanthe, de malabathron, de ſérichatum, de fleurs de cypre, d'aſpalathe, de panax, de ſafran, de ſouchet, de marjolaine, de lotus (4), de miel & de vin. L'Italie, cette maîtreſſe de toutes les nations, ne produit rien dont on puiſſe faire des parfums. L'Europe entiere eſt dans la même diſette à cet égard, à l'exception de l'Illyrie qui produit l'iris, & de la Celtique qui produit le nard ; car pour ce qui eſt du vin, des roſes, des feuilles de myrte & de l'huile, ce ſont des choſes communes à tous les pays. Quant aux parfums que les Grecs appellent *diapaſmata* (5), ils ſont compoſés de drogues ſeches. Ces mêmes Grecs donnent au marc de parfum le nom de *magma* (6).

Les dernieres odeurs que l'on met dans les parfums, ſont les plus puiſſantes de toutes (7). Les parfums ſe conſervent très bien dans des vaſes d'albâtre (8), & les odeurs ſimples dans l'huile : & plus l'huile eſt graſſe, plus auſſi elle eſt propre à les

En général, *diapaſmata* ſignifie parfum ſec. C'eſt la définition de Théophraſte, livre *des odeurs*, p. 183 : *Qui diapaſmata componunt, ſicca ſiccis; qui unguenta, humidis humida; unguentarii* myrepſici *humida ſiccis miſcent.*

(6) De là le *croco-magma* ou marc de parfum ſafran, dont fait mention Dioſcoride, liv. 1, chap. 26.

(7) Théophraſte, livre *des odeurs*, p. 185.

(8) Voyez le liv. 36, chap. 8. Voyez auſſi la note 10 du chapitre actuel.

in oleo : quod diuturnitati eorum tanto utilius eſt, quanto pinguius, ut ex amygdalis. Et ipſa unguenta vetuſtate meliora. Sol inimicus his : quamobrem in umbra coquuntur plumbeis vaſis. Experimentum eorum inversâ manu capitur, ne carnoſæ partis calor vitiet.

Quanta in unguentis luxuria, & quando primùm Romanis in uſu.

CAPUT 3. HÆC eſt materia luxûs è cunctis maximè ſupervacui. Margaritæ enim gemmæque ad hæredem tamen tranſeunt; veſtes prorogant tempus : unguenta illico exſpirant, ac ſuis moriuntur horis. Summa commendatio eorum, ut transeunte fœminâ odor invitet etiam aliud agentes. Exceduntque quadragenos denarios libræ : tanti emitur voluptas aliena ; etenim odorem qui gerit, ipſe non ſentit. Sed & hæc aliquâ differentiâ ſignanda ſunt. In M. Ciceronis mo-

(9) *Oleum enim ætatem ferre diutiſſimè poteſt ... Alioqui ſuâpte naturâ omnium minimè odorem concipit, propter denſitatem & pinguitudinem : eorumque pinguiſſimum quodque, ut ex amygdalis.* Théophraſte, *ibid.* p. 184. Ce paſſage de Théophraſte n'eſt pas des plus clairs. Il paroît préſenter le contraire de l'aſſertion de Pline ; & c'eſt ainſi que Dalechamp en a jugé. Je ne ſais ſi le Pere Hardouin eſt bien fondé à reprendre ce Critique à ce ſujet. Il me ſemble que Théophraſte a voulu dire que l'huile la plus épaiſſe, & notamment l'huile d'amande, étoit la moins propre à ſe charger des corpuſcules odorants. Pline ne dit rien de tel, ou du moins, laiſſant à part cette ſorte d'indociliré de l'huile à ſe charger d'odeurs, il ſe contente de dire que parmi les huiles qui s'en ſont une fois chargées, les plus épaiſſes ſont celles qui les retiennent le plus long-tems.

(10) *Corrumpit unguenta calida tempeſtas, locus, ſol, ſi in aprico ponantur. Quocirca unguentorum inſtitores cœnacula quærunt, & umbras opaciſſimas. Sol enim & æſtus odores auferunt.... Proinde in vaſcula plumbea diffundunt, & alabaſtros requirunt, quia frigidus ille eſt lapis, & unguentis utiliſſimus.* Théophraſte, ibid.

(11) Au lieu de *coquuntur*, le Pere

maintenir long-tems, comme (9) l'huile d'amande en eſt une preuve. Plus auſſi les parfums ſont gardés, meilleurs ils ſont. Le ſoleil leur eſt nuiſible (10): c'eſt pourquoi on les tient (11) à l'ombre dans des vaiſſeaux de plomb. Quand on veut les éprouver, on s'en frotte le dehors ou dos de la main; car la chaleur de la paume de la main leur feroit beaucoup de tort (12).

Du luxe des parfums porté à l'excès. Quand il commença à s'introduire à Rome.

Au reſte, les parfums ſont la matiere d'un luxe qui eſt certainement le plus ſuperflu de tous. J'avoue que les perles & les pierres précieuſes ſont une dépenſe exceſſive; mais au moins c'eſt un bien ſolide, & qui paſſe aux héritiers. Les habits mêmes durent un certain tems appréciable; mais les parfums ne durent que quelques heures, & s'évaporent en un clin d'œil. Leur plus grand mérite, c'eſt que quand une femme parfumée paſſe dans la rue, cette odeur vient flatter ceux même qui s'occupent le moins du ſoin de ſe procurer de tels plaiſirs. Et néanmoins une livre de parfum ſe vend plus de quarante deniers (1), tant le plaiſir d'autrui coûte cher; car celui qui eſt parfumé ne ſent pas l'odeur de ſon parfum. Il y a de la différence entre les parfums. Cicéron dit (2) quelque part que ceux

Hardouin, d'après Théophraſte, propoſe de lire *conduntur*. J'ai adopté cette réforme, ſinon dans le texte, du moins dans ma traduction.

(12) Théophraſte, *ibid.*

(1) Seize livres, monnoie de France.

(2) Dans un ouvrage aujourd'hui perdu, & dont le texte eſt cité par Pline, liv. 17. Voyez la fin de cette note. Cicéron dit auſſi à-peu-près la même choſe au livre *de Oratore*, ſect. 69: *Licet hoc videre in reliquis ſenſibus, unguentis minùs diu nos delectari, ſummâ & acerrimâ ſuavitate conditis, quàm his moderatis: & magis laudari quod terram quàm quod crocum olere videatur.* Au reſte, Brodæus, *in Miſcellaneis*, & après lui Saumaiſe & Scaliger, au lieu de *terram*, liſent *ceram*, tant chez Pline que chez Cicéron: mais Pline lui-même les dément, liv. 17, en écrivant: *Certè Cicero, lux doctri-*

numentis invenitur, unguenta gratiora esse, quæ terram, quàm quæ crocum sapiant : quando etiam corruptissimo in genere magis tamen juvat quædam ipsius vitii severitas. Sed quosdam crassitudo maximè delectat, stypsim appellantes : linique jam, non solùm perfundi, unguentis gaudent. Vidimus etiam vestigia pedum tingi : quod M. Othonem monstrasse Neroni principi ferebant. Quæso ut qualiter sentiretur, juvaretque, ab ea parte corporis? Nec non aliquem ex privatis audivimus jussisse spargi parietes balinearum unguento ; atque Caium principem, solia temperari ; ac ne principale videatur hoc bonum, & postea quemdam ex servis Neronis. Maximè tamen mirum est, hanc gratiam penetrasse & in castra. Aquilæ certè ac signa, pulverulenta illa, & custodibus horrida, inunguntur festis diebus : utinamque dicere possemus, quis primus instituisset. Ita est, nimirum hac mercede corruptæ terrarum orbem

narum altera, MELIORA, *inquit*, UNGUENTA SUNT QUÆ TERRAM QUAM QUÆ CROCUM SAPIUNT. *Hoc enim maluit dicere, quàm redolent. Ita est profectò : illa terra erit optima quæ unguenta sapiat. Quod si admonendi sumus qualis sit terræ odor ille qui quæritur, contingit sæpè etiam quiescente eâ sub occasum solis, in quo loco arcus cœlestis dejecerit capita sua : & cùm à siccitate continua immaduit imbre, tunc emittit illum suum halitum divinum ex sole conceptum, cui comparari suavitas nulla possit*, &c. Consultons aussi Martial, livre 3, Epigramme 65 :

. . . . . Olet :
Gleba quod æstivo leviter cùm spargitur imbre.

(3) Je lis *stypsim* (στύψιν) avec plusieurs manuscrits. D'autres portent *spissum*.

(4) Cet usage avoit eu lieu à Athenes bien avant l'âge de Pline. Voyez Athénée, liv. 15, p. 689.

(5) L'Empereur Othon, qui succéda par la suite à Néron, & qui vécut comme lui en efféminé, mais qui mourut en Stoïcien. Le récit de son suicide est un des chefs d'œuvre de Tacite. Plutarque, dans sa vie, observe qu'il avoit gagné les bonnes graces de Néron par sa prodigalité en parfums. Au reste, tous les manuscrits de Pline ne portent pas *M. Othonem*. Il s'en trouve un qui porte *M. Cythonem* ; & en marge, mais d'une écriture plus récente, *Mathonem*. Toutes les éditions d'une certaine ancienneté portent *M. Othonem*.

qui ſentent la terre ſont plus agréables que ceux qui ſentent le ſafran. En effet, au milieu des plaiſirs même les plus dépravés, la raiſon nous rappelle malgré nous aux goûts ſimples, &, pour ainſi dire, auſteres. Quelques-uns, ne ſe contentant pas d'être humectés de parfums liquides, prennent plus de plaiſir à être enduits, & comme maſtiqués, de cette ſorte de parfum épais nommée *ſtypſis* (3). J'ai vu parfumer juſqu'aux plantes des pieds (4); & l'on diſoit que Marcus Othon (5) avoit enſeigné cette délicateſſe à l'Empereur Néron. Or, je vous le demande, comment pouvoit-on ſentir ce parfum, & quel plaiſir pouvoit y trouver la perſonne? J'ai entendu dire à un des favoris de Néron, que ce Prince faiſoit parfumer les murailles de ſes bains ou étuves; & que l'Empereur Caligula faiſoit parfumer ſes baignoires (6). Et pour qu'on ne s'imagine pas que cette ſenſualité étoit particuliere aux Empereurs, j'ai ſu qu'un des eſclaves de Néron avoit fait enſuite la même choſe. Mais ce qu'il y a de plus étonnant, c'eſt que la fureur pour les parfums ſe ſoit introduite juſques dans nos armées; car les aigles & enſeignes Romaines, chargées de la pouſſiere martiale, & ſi redoutables par la valeur de ceux qui les gardent (7), ſont parfumées (8) les jours de réjouiſſance. Je ſouhaiterois ſavoir quel a été le premier inventeur d'une telle ſuperfluité, je ne manquerois pas de lui en faire honneur (9): car, ſelon nos voluptueux, ce ſont les parfums qui ont attiré nos aigles aux extrémités de l'univers; c'eſt pour les conquérir qu'elles ont fait la conquête du globe. Voilà les excuſes ſpécieuſes dont nous couvrons

(6) C'eſt ſouvent le ſens du mot *ſolium*. On lit ſouvent, chez Celſus, *deſidere in ſolio*, *deſcendere in ſolium*, pour, entrer dans ſa baignoire. Voyez Feſtus.

(7) Je lis au texte *cuſtodibus* avec les manuſcrits, & non pas *cuſtodiis*.

(8) Oiſelius (*in Theſauro numiſmatum antiquorum*) rapporte cette inſcription: CORONIS. INLATIS. SIGNISQUE. UNCTIS.

(9) Style d'ironie.

devicêre aquilæ. Iſta patrocinia quærimus vitiis, ut per hoc jus ſumantur ſub caſſide unguenta.

Quando id primùm ad Romanos penetraverit, non facilè dixerim. Certum eſt Antiocho rege Aſiâque devictis, Urbis anno DLXV, P. Licinium Craſſum, L. Julium Cæſarem Cenſores edixiſſe, ne quis venderet unguenta exotica : ſic enim appellavêre. At Hercules jam quidam etiam in potus addunt : tantique amaritudo eſt, ut odore prodigo fruantur ex utraque parte corporis. L. Plotium, L. Planci bis Conſulis Cenſoriſque fratrem, proſcriptum à Triumviris, in Salernitana latebra unguenti odore proditum conſtat : quo dedecore tota abſoluta proſcriptio eſt. Quis enim non meritò judicet periiſſe tales ?

Cæterò terrarum omnium Ægyptus accommodatiſſima unguentis : ab ea Campania eſt, copiâ roſæ.

De palmis, & natura earum, & generibus.

CAPUT 4. JUDÆA verò inclyta eſt vel magis palmis : quarum natura nunc dicetur. Sunt quidem & in Europa, vulgòque

(10) C'eſt le nombre porté par tous les manuſcrits : & ce fut, en effet, cette année 565 qui mit fin à la conquête de l'Aſie.

(11) Cent ans après que l'Aſie Mineure eut été réduite en province Romaine. Ce même réglement eſt auſſi mentionné par Solin, chap. 46, p. 74.

(12) C'eſt un mot Grec qui ſignifie *étrangers*. Plaute l'avoit déja adopté & latiniſé, *in Moſtell.* Acte 1, ſcen. 1, v. 41 :

Non omnes poſſunt olere unguenta exotica,
Si tu oles,

(1) Le palmier, en Hébreu, *thamar;* en Grec, *phœnix ;* en Eſpagnol, *palmera, palma ;* en Italien, *palma ;* en Allemand, *dattel-baum;* en Belgique, *dadel-baum, &c. todda-panna* à Malabar ; *landan* aux Moluques. Le *palmar-occacouriı* eſt auſſi une ſorte de palmier des Indes. Conſultez M. Valmont de Bomare au mot *Sagou*, ainſi qu'aux mots *Dattes* & *Palmier.*

(2) Pline dit de l'Italie ce que Théophraſte avoue de la Grece. Mais Pierre Quiqueran s'inſcrit en faux contre cette ſtérilité des palmiers de notre

nos vices ; voilà comment nous nous juſtifions d'être parfumés juſques ſous le caſque.

Il n'eſt pas facile de ſavoir quand l'uſage des parfums commença à s'introduire chez les Romains. Ce qu'il y a de certain, c'eſt qu'après la défaite du Roi Antiochus, & la conquête de l'Aſie, qui arriva (10) l'an 565 de la fondation de Rome, Publius Licinius Craſſus & Lucius Julius Céſar, étant Cenſeurs (11), défendirent d'expoſer en vente des parfums *exotiques* (12); car ils les qualifioient ainſi. A préſent on parfume juſqu'à la boiſſon; & ce goût des aromates a fait de tels progrès, qu'on les emploie, non ſeulement au dehors, mais encore au dedans, malgré leur amertume. Lucius Plotius (frere de Lucius Plancus qui fut deux fois Conſul & Cenſeur), ayant été proſcrit par les Triumvirs, & s'étant caché près de Salerne, fut découvert par l'odeur de ſes parfums. Une ſenſualité ſi honteuſe dans un proſcrit juſtifioit en quelque ſorte la proſcription; car qui n'approuveroit la perte de pareils hommes?

Au reſte, il n'y a point de pays où il croiſſe tant de drogues à faire des parfums qu'en Egypte. Pour ce qui eſt des roſes, notre Campanie en produit une immenſe quantité, & tient à cet égard le premier rang après l'Egypte.

Des palmiers; de leur nature; de leurs eſpeces.

Nous allons préſentement parler du palmier (1). C'eſt un arbre qui rend particuliérement la Judée célebre. On trouve des palmiers en Europe, ſur-tout en Italie; mais ils ſont ſtériles (2). Ceux des côtes d'Eſpagne portent du fruit; mais il eſt âpre. Les

climat: *Negat Plinius palmas in Italia frugiferas, nec alibi omninò, niſi fervidis plagis: vulgaris tamen eſt apud nos hodie palmarum fœtura. Inſignis quidem inter cæteras una in Olbienſi agro* (Hieres en Provence) *viſitur & ſpecie & proventu. Quadringenteſimo atque quinquageſimo ab hoc anno, ex vetuſtis dominirationibus fatam conſtat. Dactylos eos plurimi noſtrûm lubentiſſime eſitant, &c.* Quiqueran, *de laud. Provinc.* liv. 2, fol. 59.

Italia, ſed ſteriles. Ferunt in maritimis Hiſpaniæ fructum, verùm immitem : dulcem in Africa, ſed ſtatim evaneſcentem. Contrà in Oriente ex his vina, gentiumque aliquibus panis : plurimis verò etiam quadrupedum cibus. Quamobrem jure dicentur externæ. Nulla eſt in Italia ſponte genita, nec in alia parte terrarum, niſi in calida : frugifera verò nuſquam, niſi in fervida.

Gignitur levi ſabulosâque terrâ, majore in parte & nitrosâ. Gaudet & riguis, totoque anno bibere cùm amet, anno ſitienti. A ſimo quidem etiam lædi putant ; & Aſſyriorum pars aliqua, ſi non rivis miſceatur. Genera earum plura : & prima fruticem non excedentia : ſterilem hunc, aliubi & ipſum fertilem, brevique ramorum orbe folioſum. Tectorii vicem hic parietibus pleriſque in locis præſtat contra aſpergines. Procerioribus ſylva, arbore ex ipſa foliorum aculeo fruticante circa totas pectinatim, quas ſylveſtres intelligi neceſſe eſt : incertâ tamen libidine etiam mitioribus ſe miſcent. Reliquæ teretes atque proceræ, denſis

(3) Les Ethiopiens, ſelon Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 2, chap. 8. Voyez auſſi M. Valmont de Bomare, au mot *Sagou*, où il dit que la moëlle du *palmar-occacourii*, étant cuite, donne le *pain ovacouri-rouan* de quelques Indiens. Le *ſagou* lui-même eſt une pâte végétale qui ſe tire du *todda-panna* de Malabar, & du *landan* des Moluques, c'eſt-à-dire de deux eſpeces de palmiers.

(4) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 2, chap. 8, dit la même choſe ; mais l'Auteur des *Géoponiques*, liv. 2, chapitre 9, conſeille d'élever ces arbres dans une terre ſalée.

(5) Le ſagoutier, ſorte de palmier de l'Inde, nommé auſſi *todda-panna* & *landan*, ſe plaît aux lieux marécageux, ſelon M. Valmont de Bomare.

(6) Je lis au texte, avec les manuſcrits, *anno ſitienti*. Le Pere Hardouin blâme, avec raiſon, ceux qui, ſans aucune autorité ni vraiſemblance, ni connoiſſance du régime des palmiers, ſubſtituent *& non ſitienti*.

(7) Théophraſte, *ibid.*

(8) A moins qu'on ne noie ce fumier dans beaucoup d'eau, comme c'étoit la coutume des Rhodiens, ſelon Théophraſte, *ibid.*

dattes

dattes d'Afrique ſont douces ; mais cette douceur ſe perd preſque auſſi-tôt que le fruit eſt à ſon point. Il n'en eſt pas de même des dattes de l'Orient. On en fait du vin ; quelques peuples (3) en font même auſſi du pain, & pluſieurs en nourriſſent juſqu'à leurs beſtiaux. Cette différence abſolue dans le régime des palmiers, ſelon les divers pays où on les cultive, fait aſſez voir qu'ils ſont des productions étrangeres à l'égard de nos contrées. Aucun palmier ne vient de lui-même dans l'Italie, ni dans tout autre pays, à moins que ce ne ſoit un pays chaud. Mais les palmiers qui portent du fruit ne viennent que dans les contrées extrêmement chaudes.

Le palmier croît dans des terres légeres & ſablonneuſes (4), & ſur-tout nitreuſes. Il aime cependant l'eau (5) ; & dans les années de ſéchereſſe (6), il faut l'arroſer toute l'année. On eſtime (7) que le fumier lui eſt contraire (8) : & en effet, il eſt nuiſible à certains palmiers d'Aſſyrie, lorſqu'on néglige de faire des rigoles d'eau pour noyer cet engrais. Il y a pluſieurs ſortes de palmiers. Les uns, qui ne ſont pas plus hauts que des arbuſtes, jettent de petites branches en rond, & ont beaucoup de feuilles : ils ſont ſtériles en quelques endroits, & fertiles en d'autres : on s'en ſert, la plupart du tems, à revêtir les murailles (9), & à les préſerver des pluies. Les autres ſont des arbres de grande eſpece ; on en trouve des forêts entieres : leurs feuilles ſont pointues & diſpoſées en peigne ; elles ſortent du tronc même de l'arbre, & s'y rangent tout à l'entour. Ces grands palmiers doivent être regardés comme ſauvages : toutefois ils ne laiſſent pas de ſe mêler indifféremment avec les palmiers ; mais c'eſt un caprice de leur

(9) Je penſe que Pline a voulu dire qu'on les coupoit en petites planches qu'on diſpoſoit les unes ſur les autres comme les tuiles d'un toit, pour que l'eau gliſsât deſſus, & ne corrompît point les murs : ou bien on pourroit croire que ces palmiers nains, mais de forme épanouie, étoient plantés dans de petites caiſſes ſur le haut du mur pour lui ſervir d'auvent en tout ſens. Le Pere Hardouin a compris qu'on les plantoit en eſpaliers le long du mur. Mais des arbres nains, plantés en eſpaliers, ne ſont guere propres à garantir une muraille des injures de la pluie.

gradatiſque corticum pollicibus, ut orbibus, faciles ſe ad ſcandendum Orientis populis præbent, vitilem ſibi arboriſque indutis circulum, mirâ pernicitate tum homine ſubeunte. Coma omnis in cacumine, & pomum eſt : non inter folia hoc, ut in cæteris, ſed ſuis inter ramos palmitibus racemoſum, utrâque naturâ uvæ atque pomi. Folia cultrato mucrone, lateribus in ſeſe bifidatis : bella primùm demonſtravêre gemina : nunc ad funes, vitiliumque nexus, & capitum levia umbracula finduntur.

Arboribus, imò potiùs omnibus quæ terra gignat, herbiſque etiam, utrumque ſexum eſſe diligentiſſimi naturæ tradunt ; quod in plenum ſatis ſit dixiſſe hoc in loco : nullis tamen arboribus manifeſtius. Mas in palmite floret, fœmina citra florem germinat tantùm ſpicæ modo. Utriſque autem prima naſcitur pomi caro ; poſtea lignum intus, hoc

(10) Je lis *incertâ libidine* avec tous les manuſcrits, & non pas *inceſtâ* avec quelques novateurs qui n'ont point compris le ſens de ce paſſage. Pline dit que les palmiers ſauvages ne s'apprivoiſent avec les palmiers domeſtiques que par caprice, & que ce caprice eſt fort incertain, c'eſt-à-dire qu'il y a peu à y compter.

(11) Voyez la repréſentation du palmier chez Lobelius, p. 637, & chez Dodonæus, p. 807.

(12) Je lis *vitilem ſibi arborique indutis circulum*, avec le Pere Hardouin & le ſecond manuſcrit Royal, & non *utilem ſibi*, &c. avec les autres Editeurs. Au reſte, c'eſt à cette coutume que Lucien fait alluſion dans ſa *Déeſſe de Syrie*, en parlant d'un homme qui ſe hiſſe ainſi au haut d'un Priape de de bois d'une exceſſive hauteur : *Porro aſſenſus iſte in hunc modum illi fit. Catenâ longâ ſe ipſum & Priapum circumdat : deinde aſcendit in ligna quædam ex ipſo Priapo prominentia. Aſcendens autem pariter & catenam utrinque attollit, perinde moderans, ut habenas auriga. Quod ſi verò quiſpiam id non vidit, vidit autem eos qui palmas conſcendunt, ſive in Arabia, ſive in Ægypto, ſive alio aliquo loco, intelligit facilè quod dicimus.*

(13) Ce qui fait dire à Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 23 : *Non ſolùm ἀκρόκομος palma eſt, ſed & ἀκρόκαρπος.*

(14) Voy. Dioſcoride, l. 1, ch. 150.

(15) Polyen, *Stratag.* l. 1, attribue à Pan cette même invention : *Bacchi dux fuit in militia Pan. Is primum reperit ordinem, nominavit phalangem, cornu inſtituit dextrum & lævum. Ex quo cornutum etiam Pana vulgò fingunt.* Au reſte, j'ai adopté, faute de mieux, &

part (10) quand cela arrive, & un caprice ſur lequel on auroit tort de compter. Il y en a d'autres qui ſont ronds & élevés, mais dont l'écorce (11) toute raboteuſe reſſemble à un tiſſu d'écailles, & préſente une échelle de degrés rapprochés d'aſſez près les uns des autres. Auſſi les Orientaux, en ſe mettant autour du corps un lien (12) qui environne l'homme & l'arbre, ſe hiſſent par ce moyen au plus haut d'un palmier avec une facilité & une adreſſe merveilleuſe. Tous les palmiers de cette derniere eſpece ont leurs branches à la cime, comme auſſi leur fruit (13). Ce fruit ne vient pas entre les feuilles, comme dans les autres dattiers, mais entre les branches (14) : il eſt contenu dans des enveloppes d'écorce, & reſſemble à des grappes de raiſin. Les feuilles ſont pointues & faites en façon d'épées, & leurs côtés ſont fendus en deux; ce qui a donné la premiere idée des deux ailes (15) d'une armée. On fend ces mêmes feuilles pour en faire des cordes (16), des liens, & des eſpeces de chapeaux légers qui ſervent à garantir du ſoleil.

Les plus exacts Naturaliſtes diſent que dans toutes ſortes d'arbres, ou plutôt dans toutes ſortes de plantes, & même dans les herbes, il y a ſexe maſculin & ſexe féminin ; & c'eſt une obſervation que nous faiſons ici une fois pour toutes : mais il n'y a point d'arbres où la différence des ſexes ſoit plus ſenſible (17) que dans les palmiers. Le mâle produit ſes fleurs dans des enveloppes; la femelle ne produit point de fleurs, mais ſeulement des bourgeons qui reſſemblent à des épis (18). Tous deux produiſent premiérement la chair de la datte, & enſuite le noyau ou corps dur qui

non ſans quelque doute, la correction aſſez conjecturale du P. Hardouin, qui lit *bella gemina*, & non pas *bellas gemmas*, ou *bullas geminas*, &c. & qui interprete ce *bella gemina* dans le ſens des *deux ailes d'une armée.*

(16) Nous traiterons des divers uſages des feuilles de palmier, au livre 16, chapitre 24. Voyez auſſi Martial, livre 13, Epigramme 82.

(17) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 2, chap. 9.

(18) Je lis *ſpicæ modo*, d'après Théophraſte, *de cauſis*, liv. 1, chap. 24, p. 227. Au reſte, tous les manuſcrits portent *ſpinæ*, & non *ſpicæ*; mais le texte de Théophraſte fait voir que c'eſt une faute de copiſte.

eſt, ſemen ejus. Argumentum, quod parvæ ſine hoc reperiuntur in eodem palmite. Eſt autem oblongum : non, ut olivis, orbiculatum. Præterea cæſum à dorſo pulvinatâ fiſſurâ, & in alvo media pleriſque umbilicatum, unde primùm ſpargitur radix. Seritur autem pronum, & bina juxtà compoſita ſemina, ſuperque totidem, quoniam infirma ſingulis planta eſt : quaternæ coaleſcunt. Multis candidiſque lignum hoc à carnibus diſcernitur tunicis, aliis corpori adhærentibus : laxèque diſtans, tantùm cacumini filo adhæret. Caro matureſcit anno. Quibuſdam tamen in locis, ut in Cypro, quamquam ad maturitatem non perveniat, grato ſapore dulcis eſt : & folium ibi latius, fructus quàm reliquis rotundior, nec ut devoretur corpus, verùm ut exſpuatur, ſucco modò expreſſo. Et in Arabia languidè dulces traduntur eſſe palmæ : quamquam Juba apud Scenitas Arabas præfert omnibus ſaporibus, quam vocant dablan. Cæterò ſine maribus non gignere fœminas ſponte edito nemore confirmant ; circaque ſingulos plures nutare in eum pronas blandioribus comis : illum erectis hiſpidum, afflatu

(19) Théophraſte, *ibid.*

(20) Selon Théophraſte, *ibid.* la ſorte de dattes dont on parle ici eſt propre & particuliere à l'iſle de Chypre excluſivement.

(21) C'eſt ainſi qu'on mange la grenade.

(22) Le Pere Hardouin n'a fait aucune recherche ſur la ſignification de ce mot *dabla*. Il vient du verbe Arabe DABALA, *lentum ſeu languidum eſſe*, & fait alluſion à ce que Pline vient de dire, que les dattes d'Arabie ſont *languidè dulces*.

(23) C'eſt cette même penſée érorique qu'a très heureuſement rendu Claudien dans ces vers, *in nupt. Honorii, &c.* v. 65 :

Vivunt in Venerem frondes, omniſque vicissim
Felix arbor amat : nutant ad mutua palmæ
Fœdera.

Cette même penſée ſe trouve auſſi rendue de la maniere la plus heureuſe dans ce vers lyrique ſi connu :

Ces palmiers amoureux s'uniſſent en berceau.

Voyez, au reſte, ſur ce procédé des palmiers, Leontius, *in Geoponic.* livre 10, chap. 4, p. 251.

ſe forme dans l'intérieur du fruit : ce noyau, c'eſt la graine de la datte. Une preuve que la chair eſt produite avant le noyau, c'eſt que dans la même enveloppe où ſont les groſſes dattes, on en trouve auſſi de petites, & que celles-ci ſont ſans noyau. Les noyaux des dattes ſont oblongs, & d'ailleurs ne ſont point ronds ſur leur longueur comme ceux des olives. En outre, ils ſont taillés, du côté du dos, en facettes quarrées ; & la plupart ont du côté du ventre, & tout au milieu, une eſpece de nombril, qui eſt le commencement du germe de la racine. Quand on veut planter les noyaux de dattes, on en met deux l'un auprès de l'autre le ventre en bas (19), & deux autres diſpoſés de même par-deſſus ces premiers : car s'il n'y avoit qu'un ſeul noyau, & par conſéquent qu'un ſeul palmier, il ſeroit trop foible; au lieu que quatre, joints & réunis enſemble, forment un arbre qui a de la force & de la réſiſtance. On trouve pluſieurs pellicules blanches entre la chair des dattes & leur noyau, qui d'ailleurs ne tient à la chair que du côté du ſommet, & par un filet ſimple : & quant aux pellicules, il y en a qui tiennent à la chair, & d'autres qui n'y ſont point adhérentes. Les dattes ſont un an à mûrir ; & dans quelques endroits, comme dans l'iſle de Chypre (20), où elles ne parviennent jamais à leur maturité, elles ne laiſſent pas d'être douces & de bon goût. Les palmiers de Chypre ont la feuille plus large que les autres, & le fruit plus rond ; mais il n'eſt pas bon à avaler, & on le rejette de la bouche (21) après en avoir ſucé le jus. On dit qu'en Arabie les dattes ſont douceâtres & d'une ſaveur lente : cependant Juba préfere à toutes les autres celles qui croiſſent dans le pays des Arabes Scénites, & auxquelles il donne le nom de *dabla* (22). Au reſte, on aſſure que les palmiers femelles, encore que d'eux-mêmes ils deviennent fort grands, ſont naturellement ſtériles s'ils ne ſont fécondés par des palmiers mâles ; & que pluſieurs palmiers femelles ſe penchent & inclinent doucement leurs branches vers chaque palmier mâle, comme pour lui faire leur cour (23) : que le palmier mâle, au contraire, tient ſes branches droites & comme hériſſées ; & que, par ſes exhalaiſons, par la

viſuque ipſo & pulvere etiam reliquas maritare : hujus arbore excisâ viduas poſt ſterileſcere fœminas. Adeoque eſt Veneris intellectus, ut coitus etiam excogitatus ſit ab homine, ex maribus flore ac languine, interim verò tantùm pulvere inſperſo fœminis.

Seruntur autem palmæ & trunco, duûm cubitorum longitudine à cerebro ipſo arboris, fiſſuris diviſo atque defoſſo. Et ab radice avulſæ vitalis eſt ſatus, & ramorum tenerrimis. In Aſſyria, ipſa quoque arbor ſtrata in ſolo humido tota radicatur, ſed in frutices, non in arborem. Ergo plantaria inſtituunt, anniculaſque transferunt, & iterum bimas. Gaudent enim mutatione ſedis, verna alibi, in Aſſyria autem circa Canis ortus. Nec ferro attingunt ibi novellas : ſed religant comas, ut in altitudinem exeant. Robuſtas deputant craſſitudinis gratiâ, ſemipedales ramorum relinquentes trunços, qui deciſi alibi necant matrem. Diximus falſum ab his ſolum diligi. Ergo ubi non eſt tale, ſalem aſpergunt, non radicibus, ſed longiùs paulò. Quæ-

(24) Ceci a été avancé par Théophraſte, tant au liv. 2, *Hiſt. Plant.* chap. 8, qu'au liv. *de cauſis*, chap. 13, p. 248. Proſper Alpin & Guillandin confirment le même fait, comme témoins oculaires.

(25) Conſulrez ce même procédé chez Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 2, chap. 8.

(26) Ou même le cœur de l'arbre : c'eſt ce dernier nom (ἐγκάρδιον) que lui donne Dioſcoride, livre 1, p. 150. Théophraſte, *ibid.* & Galien, liv. 4, *de facult. medic.* chapitre 15, qualifie cette même partie de *cervelle* (ἐγκέφαλον).

(27) Voyez Pline, liv. 17, ch. 14, & l'Auteur des *Géoponiques*, ibid.

(28) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 2, chap. 8.

(29) Théophraſte, *ibid.*

(30) Théophraſte, *ibid.*

(31) Théophraſte ne dit point qu'on les ébranche afin qu'ils prennent du corps, mais qu'on attend qu'ils aient du corps pour les ébrancher.

(32) De neuf pouces, ſelon Théophraſte.

(33) Au commencement de ce chapitre.

(34) Théophraſte, *ibid.* & l'Auteur des *Géoponiques*, l. 10, ch. 4, p. 251.

poudre qui ſort de ſes feuilles, même par ſa ſeule vue, il rend fécondes les femelles qui ſont rangées autour de lui. On ajoute que, quand il eſt coupé, les femelles ſes voiſines deviennent ſtériles, & comme livrées à l'affliction du veuvage. Enfin les palmiers ſont ſi ſenſibles à l'union des deux ſexes, que même on a trouvé l'invention de procurer la fécondité aux femelles, en les ſaupoudrant de la fleur & du duvet que produit le mâle, ou ſeulement de cette poudre (24) que nous avons dit ſortir de ſes feuilles.

On plante les palmiers de bouture : pour cet effet on coupe (25) de la longueur de deux coudées le ſommet du tronc qui comprend ce qu'on nomme la cervelle ou la moëlle (26) de l'arbre; & après l'avoir fendu, on l'enfonce dans la terre. On plante auſſi les rejettons (27) arrachés de la racine, & les branches les plus tendres; & tout cela reprend très bien. En Aſſyrie, on couche en terre, dans des lieux humides, les palmiers, & ils prennent racine; mais de cette maniere on n'obtient que des arbriſſeaux, & non pas des arbres. On fait des pépinieres (28), & au bout d'un an on replante les jeunes palmiers, & encore au bout de deux ans; car ils aiment fort (29) à être changés de terroir. On les replante au printems, excepté en Aſſyrie, où cela ne ſe fait que vers le commencement des jours caniculaires. Dans ce pays-là on n'ébranche jamais avec le fer (30) les jeunes palmiers; mais on ſe contente de lier la cime, afin qu'ils croiſſent en hauteur. Quand ils ſe ſont fortifiés, alors on les ébranche, afin (31) qu'ils prennent du corps; & on laiſſe la longueur d'un demi-pied (32) à chaque branche que l'on coupe : mais ſi ailleurs on les coupoit de la ſorte, on feroit mourir les palmiers. Nous avons dit (33) que ces arbres aiment un terroir ſalé : c'eſt pourquoi (34), dans les pays (35) où le terroir n'eſt pas tel, on ſeme du ſel, non ſur

(35) Et notamment à Babylone, ſelon Théophraſte, liv. 3, *de cauſis*, chap. 22, p. 286.

dam in Syria & Ægypto in binos dividunt ſe truncos ; in Creta & in ternos, quædamque & in quinos. Ferunt ſtatim in trimatu. In Cypro verò, Syria, Ægypto, quadrimæ : aliquæ quinquennes, altitudine hominis, nullo intus pomi ligno, quamdiu ſunt novellæ, ob id ſpadonum accepto nomine.

Genera earum multa. Sterilibus ad materias, operumque lautiora, utitur Aſſyria & tota Perſis. Sunt & cæduæ palmarum quoque ſylvæ, germinantes rurſus ab radice ſucciſæ. Dulcis medulla earum in cacumine, quod cerebrum appellant : exemptâque vivunt, quod non aliæ. Vocantur autem chamærepes, folio latiore ac molli, ad vitilia utiliſſimo. Copioſæ in Creta, ſed magis in Sicilia. E palmis prunæ vivaces, igniſque lentus.

Fructiferarum aliis brevius lignum in pomo, aliis longius : his mollius, illis durius : quibuſdam oſſeum lunatumque, dente contra faſcinantes religione politum. Aliud pluribus veſtitum paucioribuſve tunicis : aliud craſſioribus tenuioribuſve. Ita fiunt undequinquaginta genera, ſi quis omnium perſequi velit nomina etiam barbara, vinorumque ex iis differentias. Clariſſimæ omnium, quas regias appellavêre ab honore, quoniam regibus tantùm Perſidis ſerva-

(36) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 2, chap. 8.

(37) Théophraſte ne dit cela que d'une eſpece de palmier particuliere, & la plus féconde de toutes.

(38) Athénée, livre 14, page 652, obſerve qu'Ariſtote les nomme, tantôt εὐνοῦχοι, *ſpadones* ; tantôt ἄνορχοι, *teſticulis carentes* ; tantôt ἀπύρηνοι, *nuclei expertes*.

(39) Emprunté de Théophraſte.

(40) Voyez la note 26.

(41) Théophraſte les appelle χαμαιρφῖς ; ce qui exprime des arbres nains. En Italie, en Sicile, en Sardaigne, ſelon Anguillara (*de ſimpl. part.* liv. 4, p. 71) on leur donne le nom de *ceſaglioni*. On trouve la repréſentation de cette ſorte de palmier chez Dalechamp, *Hiſt.* liv. 3, chapitre dernier, p. 369, d'après Matthiol.

(42) Théophraſte, *Hiſt.* l. 2, ch. 8.

les

les racines des palmiers, mais un peu plus loin. En Syrie & en Egypte il y a des palmiers (37) qui ſe fourchent en deux troncs: on en voit dans l'iſle de Crete qui ſe fourchent en trois, & quelques-uns même en cinq. En général tous les dattiers non ſtériles portent du fruit à trois ans (37), excepté en Chypre, en Syrie & en Egypte, où ils ne rapportent qu'à quatre ans, quelques-uns même qu'à cinq. Ces derniers n'excedent point la hauteur d'un homme; & tant qu'ils ſont jeunes, leurs dattes n'ont point de noyau: de là vient qu'on les nomme palmiers eunuques (38).

Il y a pluſieurs ſortes de palmiers. En Aſſyrie, & dans toute la Perſe, on ſe ſert du bois des palmiers ſtériles pour bâtir, & pour des ouvrages délicats de menuiſerie. Il y a auſſi des taillis (39) de palmiers, leſquels repouſſent, comme les autres taillis, après qu'on les a coupés. Les palmiers ont à leur cime une certaine moëlle (40) qu'on nomme cervelle, & qui eſt très douce & bonne à manger: on peut l'enlever ſans que le palmier meure; ce qu'on ne remarque dans aucun autre arbre. Il y a une ſorte de dattiers que les Grecs appellent *chamærepes* (41), c'eſt-à-dire rampants, qui ont la feuille large, ſouple, & fort propre à lier tout ce qu'on veut. Ils ſont communs dans l'iſle de Crete, & plus encore en Sicile. Le bois de palmier donne un charbon vivace dont la chaleur eſt lente & de durée.

Quant aux dattes ou productions des palmiers, les unes ont le noyau court (42), les autres l'ont un peu long; d'autres l'ont mou, & d'autres dur. Dans quelques-unes il eſt fait en croiſſant, & ſa dureté approche de celle d'un os. Les gens ſuperſtitieux le poliſſent avec les dents, & s'en ſervent ainſi contre les enchantements. Dans quelques autres il eſt revêtu de plus ou moins de pellicules, & en d'autres il y a des pellicules plus épaiſſes ou plus minces; tellement qu'à partir de ces variétés, ſi l'on vouloit rapporter les noms, tant Grecs que Barbares, de toutes les ſortes de dattes & des différents vins qu'on en tire, cette ſeule nomenclature comprendroit juſqu'à quarante-neuf dénominations. Les dattes les plus

rentur, Babylone natæ uno in horto Bagoï: ita enim vocant ſpadones, qui apud eos etiam regnavêre. Hortus ille nunquam niſi dominantis in aula fuit. At in meridiano orbe præcipuam obtinent nobilitatem ſyagri, proximamque magarides. Hæ breves, candidæ, rotundæ, acinis, quàm balanis, ſimiliores. Quare & nomen à margaritis accepêre. Una earum arbor in Chora eſſe traditur, una & ſyagrorum. Mirumque de ea accepimus, cum phœnice ave, quæ putatur ex hujus palmæ argumento nomen accepiſſe, iterum mori ac renaſci ex ſeipſa: eratque, cùm hæc proderem, fertilis. Ipſum pomum grande, durum, horridum, & à cæteris generibus diſtans ſapore ferino, quem fermè in apris novimus: evidentiſſimèque cauſa eſt nominis. Quarta auctoritas ſandalidum, à ſimilitudine appellatarum. Jam in Æthiopiæ fine quinque earum nec plures arbores tradunt, non raritate magis, quàm ſuavitate mirabiles.

Ab his caryotæ maximè celebrantur, & cibo quidem, ſed & ſucco uberrimæ. Ex quibus præcipua vina Orienti,

(43) Théophraſte, *ibid.*

(44) C'eſt un mot Perſan qui ſignifie un eunuque, & d'où s'eſt formé le mot Grec *bakélos*, qui ſignifie la même choſe. Βαγώας ὁ εὐνοῦχος, écrit Plutarque, dans ſon diſcours ſur la fortune d'Alexandre. Ovide donne auſſi le nom de *bagoüs* à un eunuque:

Quem penes eſt dominam ſervandi cura, Bagoë.

Dans le livre de Judith, le principal eunuque du Roi eſt appellé *Vagao*: c'eſt évidemment le même nom que *Bagoas*.

(45) D'où une partie de la Babylonie ſe nomme encore *Bagdat*, comme qui diroit *ditio Bagoarum*, ou peut-être *locus dattarum ſive palmarum Bagoæ.*

(46) Pline expliquera cette dénomination quelques lignes plus loin, ainſi que celle de margarides.

(47) Chora eſt une contrée de la baſſe Egypte, au voiſinage d'Alexandrie, & dont nous avons parlé au livre 6, chapitre dernier.

(48) Nous avons amplement traité de cet oiſeau myſtique, au livre 10, chap. 2, tome 4, p. 4, 5, 6 & 7. Il faut ſe rappeller ici que *phœnix* eſt auſſi le nom du palmier & de la datte.

(49) Il ſe reproduit par la chûte d'une de ſes dattes, comme fait quelquefois le chêne par la chûte d'un de

célebres (43) ſont celles qui furent nommées royales, parcequ'elles étoient réſervées uniquement pour les Rois de Perſe. Elles croiſſoient à Babylone, mais ſeulement dans un jardin du Bagoas (44), c'eſt-à-dire de l'eunuque, en langue Perſane : car il y a eu des eunuques qui ont regné dans la Babylonie (45); & ce jardin étoit toujours du domaine du Prince regnant. Dans les régions méridionales, les dattes les plus eſtimées ſont les ſyagres (46), enſuite les margarides. Ces dernieres ſont blanches, courtes, d'une figure ronde, plus ſemblables à un pépin qu'à un gland : voilà pourquoi elles ont été appellées margarides, comme qui diroit ſemblables à des perles. On dit que dans la contrée de Chora (47) il y a un arbre de dattes margarides & un autre de dattes ſyagres : & quant à ce dernier, j'en ai ouï faire des récits merveilleux ; ſavoir, qu'il meurt en même tems que le phénix (48), dont le nom, à ce que l'on croit, eſt venu de ce palmier, & qu'enſuite il renaît (49) de lui-même comme cet oiſeau. Or, au moment même où j'écris, il porte du fruit. Ce fruit eſt gros, dur, raboteux, & il differe des autres dattes en ce qu'il a un certain goût ſauvage, tel à-peu-près que la chair du ſanglier ; ce qui, ſans difficulté, lui a fait donner le nom de ſyagre (50). Les dattes ſandalides, ainſi appellées à cauſe de leur reſſemblance avec des ſandales, tiennent le quatrieme rang en eſtime : mais elles ſont auſſi rares qu'elles ſont bonnes ; car on dit que dans toute l'Ethiopie il ne s'en trouve plus que cinq arbres.

Après les ſandalides, il n'y en a point qui aient plus de réputation que les caryotes (51). Elles ſont très nourriſſantes, & ont beaucoup de ſuc : auſſi les Orientaux (52) en font-ils leurs prin-

ſes glands, quand le terrein & les circonſtances ſont favorables à ce jeu du haſard. Au reſte, Théophraſte écrit que la forêt de pins de l'iſle de Lesbos, que l'on nommoit *le bois Pyrrhée*, après avoir été conſumée par un incendie, ſe renouvella d'elle-même, & renaquit de ſes cendres : *Picea repullulat, ut in Lesbo accidit, incenſo nemore Pyrrhæo.*

(50) *Syagros*, en Grec, ſignifie un ſanglier.

(51) C'eſt-à-dire qui rendent la tête lourde & ſtupide : racines κάρη, *tête*, ὠσία, *ſtupidité*. Voyez la note 54.

(52) Les Arabes, comme on l'a vu au liv. 6, chap. 28, & d'autres peu-

iniqua capiti, unde pomo nomen. Sed ut copia ibi atque fertilitas, ita nobilitas in Judæa, nec in tota, ſed Hiericunte maximè: quamquam laudatæ & Archelaide, & Phaſelide, atque Liviade, gentis ejuſdem convallibus. Dos his præcipua ſucco pingui lactentibus, quodamque vini ſapore in melle prædulci. Sicciores in hoc genere Nicolai, ſed amplitudinis præcipuæ, quaterni cubitorum longitudinem efficiunt. Minùs ſpecioſæ, ſed ſapore caryotarum ſorores, ob hoc adelphides dictæ, proximam ſuavitatem habent, non tamen eamdem. Tertium ex his genus patetæ, nimio liquore abundat: rumpitque ſe pomi ipſius, etiam in ſua matre, ebrietas, calcatis ſimilis.

Suum genus è ſicciore turba junceis, prælongâ gracilitate curvatis interim. Nam quos ex his honori Deorum di-

ples de l'Orient, comme on le verra au liv. 14, chap. 16.

(53) Dioſcoride, liv. 5, chap. 40.

(54) Le Pere Hardouin critique ici Pline, faute d'avoir bien compris les éléments de cette dénomination de *caryôtes*, qu'il voudroit que notre Auteur eût écrit par un *i* ſimple, & non par un *y* Grec, prétendant que cette dénomination vient de *karinê*, une noix. Pétrone, dans ſa ſatyre, p. 140, fait mention des caryotes par un *y* Grec. Voyez ci-deſſus la note 51.

(55) Ce plant de palmier avoit été donné à Cléopatre par Marc Antoine; & il en couta une groſſe ſomme à Hérode pour le racheter de cette Reine. Voyez l'Hiſtorien Joſeph, dans ſa *Guerre Judaïque*, liv. 1, chap. 13. A l'égard des trois autres territoires dont Pline parle ici, Archélaïs eſt mentionnée comme ville au voiſinage de Jérico, *in tabula Peutingeriana*; en quoi cette table n'eſt point en faute, comme le croit le Pere Hardouin, puiſque la vallée dont parle Pline pouvoit être une dépendance de cette ville. La Phaſélide étoit pareillement célebre par ſes plants de palmiers, que Salomé, par ſon teſtament, légua à l'Impératrice Livie. Voyez l'Hiſtorien Joſeph, *Guerres Judaïques*, chapitre 8, p. 789. Et quant à *Livias*, c'eſt le nom d'une ville ſituée ſur le Jourdain, au deſſous de Machæronte, & bâtie par Hérode en l'honneur de Livie. Joſeph & Ptolémée en font mention. La vallée dont parle ici Pline étoit ſans doute une dépendance de cette ville. Cette conjecture, très vraiſemblable, leve toutes les difficultés que fait naître gratuitement le Pere Hardouin. Il reprend, au reſte, avec raiſon Dalechamp, qui cherche l'Archélaïs dont Pline parle ici dans la Cappadoce.

(56) Elles furent ainſi nommées par

cipaux vins. Il eſt vrai que ces vins incommodent la tête (53), & c'eſt ce qui a fait donner le nom de caryotes (54) aux dattes dont nous parlons. Elles ſont fort communes en Orient : mais les meilleures ſont celles de Judée ; cependant elles n'ont pas cette qualité excellente dans l'étendue de toute la Judée indiſtinctement, mais ſeulement dans les vallons d'Archélaïs, de Phaſélis & de Livias, & principalement au territoire de Jérico (55). Ce que ces dattes ont de particulier, c'eſt un ſuc gras, qui eſt blanc comme du lait, & qui a un goût vineux, joint à la douceur du miel. Les caryotes qui portent le nom de Nicolas (56), ont moins de ſuc que les autres ; mais elles ſont ſi groſſes, que quatre de ces dattes, étant miſes de rang, font la longueur d'une coudée (57). Il y a d'autres caryotes qui ne ſont pas ſi belles que les précédentes, & qui, quoique d'un goût différent, approchent néanmoins beaucoup de leur bonté, & ſont comme leurs ſœurs : voilà pourquoi elles été ont nommées adelphides (58). Une troiſieme (59) ſorte de caryotes, ce ſont celles qu'on nomme patêtes (60) ; elles ſont tellement pleines de ſuc, qu'elles crevent ſur l'arbre, & rendent leur vin comme ſi elles avoient été foulées.

Entre les dattes qui ont peu de ſuc, il y en a de ſi longues & de ſi menues, qu'elles ſont quelquefois recourbées. Quant à celles que nous employons pour les offrandes que nous faiſons

l'Empereur Auguſte, parceque Nicolas de Damas, Philoſophe Péripatéticien, lui en envoyoit ſouvent. Conſultez, ſur ces dattes Nicolaïques, Athénée, liv. 14, p. 652 ; & ſur Nicolas même, Photius, *Bibl.* p. 469.

(57) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* l. 2, chap. 8, dit la même choſe.

(58) *Adelphê* en Grec ſignifie ſœur.

(59) Je lis au texte *tertium ex his genus, &c.* avec les manuſcrits, & non *alterum ex his genus* avec Dalechamp.

(60) Ou plutôt *patêſes* ou *pataſes* ; car Trallian, liv. 7, chap. 8, Galien, liv. 10, *Meth. medic.* ch. 9, & pluſieurs autres, en font mention ſous le nom de φοινίκων πατητῶν. C'eſt vainement que le Pere Hardouin dérive *patetæ* du Grec πατέω, *conculco.* Il s'agit ici d'un mot Hébreu ou Syriaque. Il me paroît que la racine du mot en queſtion eſt *patach*, mot Hébreu qui ſignifie *expandere*, ou bien le mot Hébreu *pathah*, qui eſt le nom de la premiere voyelle Hébraïque, dont la figure en effet repréſente pluſieurs loſanges, & comme pluſieurs crevaſſes, en cette ſorte ﬠ.

camus, chydæos appellavit Judæa, gens contumeliâ numinum insignis. In totum arentes Thebaidis atque Arabiæ, macroque corpore exiles, & assiduo vapore torrentes, crustam veriùs, quàm cutem, obducunt. In ipsa quidem Æthiopia friatur (tanta est siccitas), & farinæ modo spissatur in panem. Gignitur autem in frutice ramis cubitalibus, folio latiore, pomo rotundo, sed majore, quàm mali, amplitudine : coicas vocant. Triennio matureſcunt : semperque frutici pomum est subnascente alio. Thebaidis fructus extemplò in cados conditur, cum sui ardoris anima : ni ita fiat, celeriter exspirat ; marcescitque non retostus furnis. Ex reliquo genere plebeiæ videntur. Syri & Juba tragemata appellant. Nam in alia parte phœnices, ciliciæque, populari etiam nomine à nobis appellantur balani. Eorum quoque plura genera. Differunt figurâ rotunditatis aut proceritatis. Differunt & colore, nigriores ac rubentes. Nec pauciores fico traduntur colores. Maximè tamen placent candidi. Distant & magnitudine : prout multi cubitum effecêre. Quidam sunt non ampliores fabâ. Servantur

(60*) χύδαιος, en Grec, signifie vulgaire ; & même, en Hébreu, *guda* ou *goda* signifie le peuple, la multitude ; mais il est évident que les Juifs connoissoient aussi l'usage du mot Barbare & Celtoscythe *gud*, *god* ou *goth*, dans le sens de faux Dieu ; c'est pourquoi ils métamorphoserent le nom de la Reine *Athalie* (qui signifie servante de Dieu) en *Gotholie*, qui signifie servante du faux Dieu : & c'est ce dernier nom (*Gotholia*) que lui donne l'Historien Joseph. Ces dattes *gudées* ou *chudées* des Juifs signifioient donc moins *dattes du peuple* que *dattes des Gentils*, ou *dattes des Idolâtres*. Remarquez qu'en Latin le mot *gentes* a pareillement ce double sens de peuples, & d'adorateurs des faux Dieux, en un mot de *Gentils*. J'en conclus que c'est probablement mal-à-propos que Pline fait ici cette rude sortie contre les Juifs.

(61) Pétrone, *ibid.* parle des dattes de la haute Egypte ou Thébaïde.

(62) L'endroit de Théophraste qui a rapport à ceci, porte κύκας. Mais, au liv. 1, chap. 16, on lit κόϊκος. Hesychius écrit aussi κόϊκας. Les manuscrits de Pline portent, pour la plupart, *coïcas* ou *coecas*.

(63) Théophraste, *Hist.* l. 2, ch. 8.

aux Dieux, les Juifs, qui ſe diſtinguent des autres nations par la maniere outrageante dont ils traitent notre religion, les nomment *chydées*, c'eſt-à-dire vulgaires (60*) & mépriſables. Les dattes de la haute Egypte (61) & de l'Arabie ſont maigres, menues, & entiérement ſeches; & l'ardeur du ſoleil qui les brûle continuellement, fait qu'elles ſont couvertes d'une gouſſe plutôt que d'une peau. En Ethiopie, les dattes ſont ſi ſeches, qu'on les réduit en farine pour en faire du pain. Elles viennent ſur un arbriſſeau dont les branches ſont de la longueur d'une coudée, & dont la feuille eſt très large. Elles ſont rondes & plus groſſes qu'une pomme: on les appelle *coïques* (62). Elles demeurent trois ans (63) à mûrir: on en trouve toujours ſur l'arbre de toutes mûres, & d'autres qui commencent ſeulement à paroître. Auſſi-tôt qu'on a cueilli les dattes de la haute Egypte, on les met dans des barils avec leur chaleur naturelle, ſans quoi elles perdroient incontinent leur goût, & même elles ſe gâteroient ſi enſuite on ne les ſéchoit pas au four. Toutes les autres dattes ſont peu eſtimées; & les Syriens, ainſi que le Roi Juba, ne les regardent que comme des deſſerts (64) de table. En d'autres contrées, on leur donne le nom de phénices (65) & de cilikies; & nous-mêmes nous leur donnons à Rome le nom de glands. Il y en a de pluſieurs ſortes (66); car on en trouve de rondes, de longues, de noirâtres, de rougeâtres; & même on prétend qu'il s'en trouve d'autant de couleurs différentes que les figues (67); mais on préfere les blanches à toutes les autres. Elles different auſſi en groſſeur; car quelques-unes ſont ſi groſſes, qu'il n'en faut qu'un petit nombre pour faire la longueur d'une coudée: & d'autres ne ſont pas plus groſſes qu'une feve. Celles qui croiſſent dans les terroirs nitreux & ſablonneux,

(64) *Collibia ſunt apud Hebræos quæ nos vocamus tragemata, vel vilia munuſcula, ut cicer frixum, uva paſſa, poma diverſi generis, &c.* Pap. Vocab.

(65) C'eſt le ſens de cette phraſe, comme l'a compris Saumaiſe, blâmé mal-à-propos par le Pere Hardouin, qui prend *phœnices* & *cilicia* pour le génitif de *Phœnicia* ou *Phœnice*, & de *Cilicia Ciciliæ*, *&c.* Il faut ſe rappeller que le nom Grec de la datte eſt *phœnix*.

(66) Théophraſte, *Hiſt.* l. 2, ch. 8.

(67) Théophraſte, *ibid.*

hi demum, qui naſcuntur in ſalſis atque ſabuloſis, ut in Judæa, & Cyrenaica Africa. Non item in Ægypto, Cypro, Syria, & Seleucia Aſſyriæ : quamobrem ſues & reliqua animalia ex his ſaginantur. Vitiati aut vetuſti ejus pomi ſignum eſt, cecidiſſe candidam verrucam, quæ racemo adhæſerit. Alexandri milites palmis viridibus ſtrangulati ſunt. In Gedroſis id factum eſt pomi genere, alibi copiâ evenit. Eſt enim tanta muſteis ſuavitas, ut finis mandendi non niſi periculo fiat.

De Syriæ generibus.

CAPUT 5. SYRIA præter hanc peculiares habet arbores. In nucum genere piſtacia nota. Prodeſſe adverſus ſerpentium traduntur morſus, & potu & cibo. In ficorum autem, caricas, & minores ejus generis, quæ cottana vocant. Item pruna in Damaſco monte nata, & myxa : utramque jam familiarem Italiæ. Ex myxis in Ægypto & vina fiunt.

(68) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 4, ch. 5.

(1) Conſultez la deſcription du piſtachier & de ſa culture chez M. Valmont de Bomare, chez qui cet article eſt fait avec beaucoup de ſoins & de connoiſſances. Quant à la nomenclature de la piſtache, je m'en tiendrai à celle que donne Adrien Junius, dont voici les paroles : *Piſtacium*, κατὰ τὴς πίσακης Alciphroni, πισάκιον Dioſcoridi, ψιτλάκιον Nicandro, λισάκιον Poſidonio, Allem. *welſch-pimpernueſſlin*, Belg. *fiſtlici*, Ital. *piſtacchi*, Hiſp. *alhocigo*. J'ajouterai ſeulement que ce même fruit ſe nomme en Anglois *piſtachio*, ou *piſtachio-nut* ; & que, ſelon Athénée, liv. 14, p. 649, les Grecs nomment les piſtaches, tantôt *piſtakia*, & tantôt *biſtakia*.

(2) De là leur nom Anglois de *piſtachio-nut*.

(3) Dioſcoride dit la même choſe. Ainſi c'eſt ſans raiſon que Dalechamp à *potu* ſubſtitue *fotu*.

(4) Nicandre, *in Theriac.* p. 63, dit cela des piſtaches de l'Inde ; Dioſcoride, liv. 1, p. 117, le dit, comme Pline, des piſtaches de Syrie. Galien, liv. 2, *de fac. alim.* chap. 30, p. 354, recommande les piſtaches d'Alexandrie d'Egypte, mais en convenant que les piſtachiers de Béroë de Syrie ſont d'un bien plus grand rapport. Palladius traite au long des piſtaches, livre 11, *Octob.* tit. 12, p. 152. Je tra-

comme

comme dans la Judée & dans la Cyrénaïque en Afrique, ſont de bonne garde. Il n'en eſt pas de même de celles d'Egypte, de Chypre, de Syrie, & de Séleucie en Aſſyrie : auſſi en engraiſſe-t-on les porcs & les autres animaux. La vraie marque pour connoître que des dattes ſont vieilles ou gâtées, c'eſt lorſqu'elles n'ont plus un certain poireau que l'on voit ſur les dattes fraîches. Pluſieurs des ſoldats d'Alexandre moururent pour avoir mangé des dattes vertes, qui les étoufferent. Cet accident arriva (68) à l'armée d'Alexandre en Gédroſie, par la qualité même du fruit dans ſa verdeur : & en d'autres pays, non pour cette cauſe, mais pour avoir trop mangé de ces dattes ; car les fraîches ſont d'un goût ſi agréable, qu'on ne ſe laſſe point d'en manger, même juſqu'au riſque d'en mourir.

Des arbres de la Syrie.

OUTRE les palmiers, il y a en Syrie pluſieurs autres arbres d'eſpece particuliere. On y trouve les piſtaches (1), qui ſont une ſorte de noix (2) aſſez connue, & qui, étant mangées ou priſes en breuvage (3), ſont bonnes, à ce qu'on aſſure, contre la morſure des ſerpents (4). Les figues de cabas, & les petites figues qu'on appelle cottanes (5), croiſſent auſſi en Syrie. Les montagnes de Damas produiſent des prunes (6) & des ſebeſtes : & ces deux fruits ſont maintenant communs en Italie. Quant aux ſebeſtes, on en fait du vin en Egypte.

---

duis ainſi à la lettre le paſſage de Nicandre, v. 890 :

Adjice amygdaleos faci: referentia fructus
Piſtacia : illa tibi dabit Indica terra Choaſpi, &c.

(5) Confirmé par Heſychius, qui les définit une petite eſpece de figues. Voyez auſſi Athénée, liv. 9. Ces deux Auteurs les appellent *cottana*, comme Pline. Juvénal les appelle de même dans cette fin de vers :

Quo pruna & cottana vento.

Martial les appelle, tantôt *cottana*, & tantôt *coctana*. Ce mot, dans les Auteurs, ſe trouve auſſi écrit *cotona*, *coctona* & *cottona*, s'il en faut croire Calepin.

(6) Nous traiterons des prunes & des ſebeſtes au liv. 15, chap. 13.

Juniperi ſimilem habent Phœnices & cedrum minorem. Duo ejus genera, Lycia & Phœnicia, differunt folio : nam quæ durum, acutum, ſpinoſum habet, oxycedros vocatur, ramoſa & nodis infeſta : altera odore præſtat. Fructum ferunt myrti magnitudine, dulcem ſapore. Et majoris cedri duo genera : quæ floret, fructum non fert : frugifera non floret ; & in ea antecedentem fructum occupat novus. Semen ejus cupreſſo ſimile. Quidam cedrelatem vocant. Ex hac reſina laudatiſſima. Materiæ verò ipſi æternitas : itaque & ſimulacra Deorum ex ea factitaverunt. Cedrinus eſt Romæ in delubro Apollo Soſianus Seleuciâ advectus. Cedro ſimilis in Arcadia arbor ; in Phrygia frutex vocatur Syriæ.

De terebintho.

CAPUT 6. Et terebinthum habet. Ex his maſcula eſt ſine fructu. Fœminarum duo genera. Alteri fructus rubet lentis

(7) Confirmé par Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 12, & l'Auteur des *Géoponiques*, liv. 11, ch. 1.

(8) Théophraſte, *ibid.*

(9) Lobelius (ſelon Anguillara, dans ſes notes manuſcrites) prétend que l'*oxycedre* de Théophraſte eſt la premiere ſorte de genevrier de Dioſcoride.

(10) Ceci ne ſe trouve point dans Théophraſte.

(11) Nous expliquerons pourquoi cet Apollon étoit nommé Soſianus au liv. 36, chap. 5.

(12) Séleucie, ſurnommée *Pieria*, auprès d'Antioche, & dont nous avons traité au liv. 5, chap. 21.

(13) On liſoit auparavant *in Phrygia frutex vocatur*, après quoi commençoit un autre chapitre par le mot *Syria*. Je ſuis le premier qui me ſois apperçu qu'il falloit lire, *in Phrygia frutex vocatur Syriæ*, & commencer le chapitre ſuivant par ces mots, *Et terebinthum habet*, en ſous-entendant *Arcadia*. Cette légere correction étoit indiſpenſable, & répand le jour ſur un des paſſages les plus obſcurs de Pline ; obſcurité dont ma correction même fait voir qu'on ne pouvoit accuſer que la négligence des copiſtes.

(1) Voyez la derniere note du chapitre précédent.

(2) En Grec *terminthos* ou *trimithos*. On le nomme en Flandres *terpentijn* &

On trouve en Phénicie un arbre qui reſſemble au genevrier (7), & qu'on nomme le petit cedre. Il y en a de deux ſortes (8); celui de Lycie, & celui de Phénicie. Ils ſont différents l'un de l'autre par leurs feuilles. L'un, qu'on appelle oxycedre (9), a ſa feuille dure, piquante, & épineuſe : il eſt fort branchu & garni de nœuds. L'autre a une odeur plus agréable. Tous deux produiſent un fruit qui eſt gros comme celui du myrte, & d'un très bon goût. Il y a auſſi (10) deux ſortes de grands cedres : l'un porte des fleurs ſans fruits, & l'autre des fruits ſans fleurs ; & la fructification eſt telle, qu'on voit toujours paroître un nouveau fruit avant que le précédent ſoit mûr. Ce fruit reſſemble à celui du cyprès. Quelques-uns appellent le grand cedre *cedr'elatê*, c'eſt-à-dire cedre-ſapin. Il donne la meilleure réſine : ſon bois eſt incorruptible ; auſſi les Anciens en faiſoient les ſtatues des Dieux. Telle eſt, dans un temple à Rome, celle d'Apollon (11), apportée de Séleucie (12) par Soſius. On voit dans l'Arcadie une ſorte de cedre, & qui y prend le nom d'arbre de Syrie, mais qui, en Phrygie, n'eſt qualifiée que d'arbriſſeau Syrien (13).

Du térébinthe.

L'ARCADIE (1) produit auſſi le térébinthe (2). C'eſt un arbre qui ſe diviſe (3) en deux genres ; ſavoir, en térébinthe mâle & en térébinthe femelle : le mâle ne produit point, & n'a qu'une

termentijn-baum. » Cet arbre, écrit » M. Valmont de Bomare, croît naturellement dans l'Italie & dans les » parties méridionales de la France & » de l'Eſpagne. Son bois eſt dur, très » réſineux, & reſſemble à celui du » lentiſque. Son écorce eſt griſe & » cendrée. Ses feuilles ſont vertes, » rangées pluſieurs ſur une côte qui » eſt terminée par une ſeule feuille. » Les fleurs ſont des eſpeces de chatons ou grappes. Les fruits naiſſent » ſur des pieds ou tiges qui ne portent point de fleurs : ce ſont des » baies griſâtres, ovalaires, viſqueuſes au toucher, & qui teignent les » mains d'une couleur bleue verdâtre. Cet arbre eſt de hauteur médiocre ».

(3) Tout ceci ſe trouve chez Théophraſte, preſque dans les mêmes termes, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 15.

magnitudine : alteri pallidus, cum vite matureſcit, non grandior fabâ, odore jucundior, tactu reſinoſus. Circæ Idam Troadis, & in Macedonia, brevis arbor hæc atque fruticoſa, in Damaſco Syriæ magna. Materies ei admodum lenta, ac fidelis ad vetuſtatem, nigri ſplendoris : flos racemoſus olivæ modo, ſed rubens : folia denſa. Fert & folliculos emittentes quædam animalia, ceu culices, lentoremque reſinoſum, qui & cortice erumpit.

Etiam rhus Syriæ maſcula fert, ſterili fœminâ, folio ulmi paulò longiore & piloſo, foliorum inter ſe ſemper contrariis pediculis, gracili brevique ramo. Pelles candidæ conficiuntur iis. Semen lenti ſimile, cum uva rubeſcit, quod vocatur rhus, medicamentis neceſſarium.

(4) Chez Théophraſte, on lit χλωρὸν, qui ſignifie verd. Il paroît, comme l'obſerve le Pere Hardouin, que Pline a lu χλωρὸν, qui ſignifie indifféremment verd ou pâle.

(5) Théophraſte, *ibid.*

(6) Théophraſte, *ibid.*

(7) Théophraſte, *ibid.*

(8) Théophraſte, ſans parler de grappes, dit ſeulement que les fleurs du térébinthe ſont comme celles de l'olivier. Peut-être Pline a-t-il puiſé chez un autre Auteur, ou peut-être imite-t-il en maître, & en ajoutant à ſon modele d'après ſes propres obſervations; ce qui eſt très vraiſemblable.

(9) *Ab eodem pediculo numeroſa, lauri figurâ, conjugatim ut in ſorbo.* Théophr. *ibid.*

(10) *Fert & folliculos quoſdam concavos, ut ulmus, quibus beſtiolæ tanquam culices innaſcuntur. Fit in his reſinoſum quiddam lentumque : reſina tamen non inde legitur, ſed manat è ligno.* Théophr. *ibid.* Conſultez, ſur ces gall'inſectes, & ſur l'uſage fréquent qu'on en fait, tant en Thrace qu'en Macédoine, Bellon, livre 1, *Obſerv.* ch. 65.

(11) On lui donne, dans le commerce, le nom de *ſumach*, qui eſt ſon nom Arabe. Voyez ſa repréſentation chez Dodonæus, p. 767; Galien, livre 6, κατὰ τόπους, ch. 7, p. 507; Scribonius Largus, *Compoſ.* 111; Marcellus, *Empir.* chap. 27, font mention du rhus Syriaque. Ce dernier le fait du genre féminin. Le Pere Hardouin ob-

eſpece ; mais le térébinthe femelle en a deux, dont l'une donne un fruit rouge qui n'eſt pas plus gros qu'une lentille, l'autre un fruit pâle (4) de la groſſeur d'une feve. Ce dernier fruit mûrit en même tems (5) que le raiſin ; il eſt gommeux, & d'une odeur très agréable. Vers le mont Ida (6) en Troade, & dans la Macédoine, cet arbre eſt petit ; ce qui ne l'empêche pas de jettet beaucoup de branches : mais aux environs de Damas en Syrie, il eſt grand. Son bois eſt très ſouple (7), & dure très long-tems : il eſt luiſant & noir. Ses fleurs ſont par grappes (8) comme celles de l'olivier ; mais elles ſont rouges. Ses feuilles ſont ſerrées (9) les unes contre les autres. Il produit des véſicules (10) d'où ſortent certains moucherons ; & ſon écorce jette une liqueur gluante & réſineuſe.

Le rhus (11) mâle (12) de Syrie produit auſſi quelque choſe ; mais le rhus femelle eſt ſtérile. Les feuilles de cet arbre ſont comme celles de l'orme, mais un peu plus longues & velues, & poſées directement les unes vis-à-vis des autres. Les branches ſont courtes & menues. Les feuilles ſervent à teindre les peaux blanches (13). La graine (14) reſſemble à des lentilles, & devient rouge en même tems que le raiſin. On la nomme rhus de même que l'arbre ; & ſa vertu eſt ſinguliere en médecine (15).

ſerve que Columelle & Palladius ont fait mention du *rhus Syriacus*, mais qu'on lit chez eux, par la faute des Copiſtes & des Editeurs, *ros Syriacus*, au lieu de *rous* ou *rhus Syriacus*.

(12) Ceci, & ce qui ſuit, ſe trouve chez Théophraſte, *ibid.*

(13) Théophraſte, *ibid.* & Dioſcoride, liv. 1, chap. 147.

(14) Ou plutôt le fruit ; & c'eſt peut-être ainſi qu'il faudroit traduire : du moins Théophraſte emploie-t-il ici le mot καρπὸς, dont c'eſt le ſens direct.

(15) Voyez Galien, κατὰ τόπους, livre 6, chap. 1 ; & Pline, liv. 24, chapitre 24.

De ficu Ægyptia & Cypria.

CAPUT 7. ET Ægypto multa genera, quæ non alibi. Ante omnia ficus, ob id Ægyptia cognominata. Arbor moro ſimilis folio, magnitudine, aſpectu. Pomum fert non ramis, ſed caudice ipſo. Idque ipſum ficus eſt prædulcis, ſine granis interioribus, perquàm fœcundo proventu, ſcalpendo tantùm ferreis unguibus : aliter non matureſcit. Sed cùm factum eſt, quarto die demetitur, alio ſubnaſcente : ſepteno ita numeroſa partu, per ſingulas æſtates multo lacte abundante. Subnaſcitur, etiam ſi non ſcalpatur, fœtus quater æſtate, prioremque expellit immaturum. Materies proprii generis inter utiliſſimas. Cæſa ſtatim ſtagnis mergitur : hoc eſt ejus ſiccari. Et primò ſidit, poſtea fluitare incipit : cer-

(1) Cependant le ſycomore croît à Rhodes & en Carie, ſelon Dioſcoride, liv. 1, p. 181. Le ſycomore naît auſſi en Syrie, comme l'atteſtent divers paſſages, tant de l'Ancien que du Nouveau Teſtament. Au reſte, ceci pourroit bien être une diſpute de mots; car nous donnons à une ſorte d'érable d'Europe le nom de ſycomore, & il reſte à ſavoir ſi cette dénomination eſt bien fondée. Conſultez, chez M. Valmont de Bomare, l'article *Erable;* & Maldonat ſur S. Luc, chap. 19. Il paroît que le ſycomore des Européens eſt un arbre qui ſe trouve bien des plus grands froids. J'ai peine à croire qu'un arbre de cette nature ait été jadis une production excluſive de l'Egypte. Voy. la note ſuivante.

(2) Ceux du pays l'appellent *figuier de Pharaon*, & les Syriens *gieumeiz*. Voyez ſa figure chez Matthiole, ſur le premier livre de Dioſcoride. Cette figure ſemble repréſenter un arbre ſemblable à nos ſycomores ; mais cette repréſentation eſt-elle bien exacte ? D'ailleurs deux arbres qui ſe reſſemblent dans une eſtampe, peuvent différer en beaucoup de points, étant comparés en nature.

(3) Et c'eſt de là que lui eſt donné le nom de ſycomore, comme qui diroit figuier-mûrier. Ceci eſt auſſi confirmé par Théophraſte, *ibid.* & Dioſcoride, liv. 1, chap. 181, & tranſcrit par Solin, chap. 32, tant d'après Théophraſte, que d'après Pline.

(4) Ceci eſt confirmé mot à mot, tant par Théophraſte, que par Dioſcoride. Solin les a mal compris, ou a mal compris notre Pline. Il écrit : *Po-*

Du figuier d'Egypte & de Chypre.

On trouve en Egypte pluſieurs ſortes d'arbres qui ne ſe rencontrent pas ailleurs. Tel eſt principalement le ſycomore (1), qui, par cette raiſon, eſt appellé figuier d'Egypte (2). Cet arbre eſt ſemblable au mûrier (3) par ſa feuille, ſa grandeur & ſa figure extérieure. Son fruit ne vient pas aux branches (4), comme dans les autres arbres, mais au tronc. Ce fruit eſt une ſorte de figue très douce, & qui n'a point de grains au dedans. Il vient en grande abondance : mais pour le faire mûrir, il faut le gratter avec des ongles de fer, ſans quoi (5) il ne mûrit point. Quatre jours après cette opération, on le cueille, & on trouve un nouveau fruit qui commence à pouſſer ſous celui qui eſt mûr. On en fait ainſi juſqu'à ſept cueillettes (6) chaque été, auquel tems il eſt plein de lait (7). Mais ſi, faute d'être gratté, il ne mûrit point, le fruit nouveau ne laiſſe pas de pouſſer quatre fois en été ſous celui qui n'eſt pas mûr; & il le fait tomber. Le bois du ſycomore eſt des plus utiles; & il a cela de particulier, que, dès qu'il eſt coupé, on le met dans des étangs, & que c'eſt là ſa maniere de ſécher. D'abord il va au fond (8); mais quand il eſt ſec, il nage ſur l'eau : de façon que cet élément, qui humecte tous les autres bois, ſuce (9) au contraire celui dont nous parlons. Lorſ-

ma non ramis tantùm geſtitant, ſed & in caudice.

(5) Théophraſte, *ibid.*

(6) Ce nombre 7 a été ſuivi par Solin; Théophraſte dit ſeulement qu'on en fait trois cueillettes, & même plus, ſelon quelques-uns.

(7) Théophraſte dit qu'on en tire du lait dès le printems; ce qui ne détruit point ce que dit Pline, que ce lait eſt le plus abondant en été. Ceux qui prétendent corriger ici Pline, ne l'ont point compris; & je trouve qu'en cette occaſion le Pere Hardouin le défend encore plus mal qu'on ne l'a critiqué.

(8) Tout ceci eſt confirmé par Théophraſte, *ibid.*

(9) Tous les manuſcrits portent *fugit*; & non pas *ſiccat*, comme lit Guillandin, liv. *de papyro*, ſect. 16, ni *fugit*, comme lit Pintianus.

toque ſugit eam alienus humor, qui aliam omnem rigat. Cùm innatare cœperit, tempeſtivæ haber ſignum.

Huic ſimilis quadamtenus quæ vocatur Cypria ficus in Creta : nam & illa in caudice ipſo fert pomum, & ramis, cùm in craſſitudinem adolevêre. Sed & germina emittit ſine ullis foliis : radice ſimilis populo, folium ulmo. Fructus quaternos fundit : toties & germinat. Sed groſſus ejus non matureſcit, niſi inciſurâ emiſſo lacte. Suavitas & interiora, fici : magnitudo, ſorbi.

De ceronia ſiliqua

CAPUT 8. SIMILIS & quàm Iones ceroniam vocant : trunco & ipſa fertilis, ſed pomo ſiliquæ. Ob id quidam Ægyptiam ficum dixêre, errore manifeſto. Non enim in Ægypto naſcitur, ſed in Syria, Ioniaque, & circa Gnidum, atque in Rhodo : ſemper comantibus foliis, flore candido, cum vehementia odoris : plantigera imis pattibus, & ideò ſuperficie flaveſcens, ſuccum auferente ſobole. Pomo ante-

(10) Théophraſte, *ibid.*

(11) Tout le reſte de ce chapitre paroît emprunté de Théophraſte, liv. 4, chap. 2.

(12) J'ai ſuivi la leçon portée par l'élire des manuſcrits, & adoprée par le Pere Hardouin. La plupart des Editeurs liſent : *Sed hæc germina emittit ſine ullis foliis radicis ſimilia. Caudex arboris ſimilis populo, &c.* Saumaiſe lit : *Sed hæc germen amittit ſine ullis foliis ut radicem, ſimilis populo.* Théophraſte, *ibid.* paroît aſſez favorable à la leçon ſuivie par les Edireurs. Il s'exprime ainſi : *Niſi quod germen quoddam è caudice naſcitur exiguum, ac ſine foliis, inſtar radicis, cui fructus adhæret. Caudex ipſe ingens & populo albæ ſimilis : folium ulmo.*

(13) Théophraſte, *ibid.*

(14) *Dulcedo ficubus non abſimilis : interiora planè cum groſſis* (ἰρινοῖς) *paria.* Théophr. *ibid.*

(1) Le carouge, ou caroube, ou caroubier, ſe nomme (ſelon Adrien Junius) en Grec, κεράτιον, ξυλοκέρας, καρύωτιον ; en Allemand, *ſant Johans brode ;* en Italien, *carobo, carrobo, carabolo ;* en Eſpagnol, *alfaroba.* Ajoutons que les Anglois le nomment auſſi *carob ;* les Danois, *Johannis broed.* Ces qu'il

qu'il commence à nager ſur l'eau, c'eſt une marque (10) qu'il eſt bon à mettre en œuvre.

L'arbre (11) qu'on appelle, dans l'iſle de Crete, figuier de Chypre, reſſemble juſqu'à un certain point au ſycomore, car il a ſon fruit attaché au tronc & aux groſſes branches; mais il pouſſe (12) des bourgeons ſans aucunes feuilles. Sa racine eſt ſemblable à celle du peuplier, & ſa feuille à celle de l'orme. Il produit du fruit quatre fois l'année, & bourgeonne pareillement quatre fois. Son fruit ne mûrit point, à moins qu'on ne faſſe une inciſion (13) pour lui faire jetter ſon lait. Ce fruit (14) eſt d'un auſſi bon goût que la figue, & il lui reſſemble en dedans. Il eſt gros comme une corme.

Du carouge.

Le carouge (1), nommé en Ionie *cerônia* (2), eſt un arbre qui reſſemble (3) auſſi au ſycomore; car il produit ſes fruits pareillement de ſon tronc: c'eſt pourquoi quelques-uns l'ont appellé figuier d'Egypte, mais très mal-à-propos; car il ne croît point en Egypte, mais en Syrie, en Ionie, aux environs de Gnide, & dans l'iſle de Rhodes. Du reſte, on prendroit ſon fruit pour une gouſſe. Cet arbre eſt toujours chargé de feuilles. Comme il pouſſe des rejettons dès le pied, cela eſt cauſe que le haut eſt jaunâtre, les rejettons dérobant le ſuc qui entretiendroit l'arbre dans une perpétuelle verdeur. Sa fleur eſt blanche, & a une odeur très forte. On cueille les carouges vers le lever de la Canicule (4); & auſſi-tôt qu'ils ſont cueillis, l'arbre en pro-

derniers en font une ſorte de ceriſier; ce qui eſt une définition vicieuſe. Voyez, chez M. Valmont de Bomare, la deſcription du caroubier. Cet arbre étoit autrefois très commun en Paleſtine, en Judée & en Egypte. On en voit beaucoup en Provence, en Eſpagne, à Naples, dans la Pouille, dans la Campanie, &c. Nous en reparlerons au liv. 15, chap. 24.

(2) C'eſt ainſi qu'on lit chez Théophraſte. Ce nom ſignifie arbre de tonnerre, de même que le nom François de *carouge* paroît venir de *carreau*, je veux dire un *carreau de foudre*. Peut-être auſſi faut-il lire *ceratia*. Voyez la premiere note.

(3) Tout ceci & le reſte du chapitre eſt emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 2.

(4) *Circa Arcturum æquinoctiumque*

cedentis anni circa Canis ortus detracto, ſtatim alterum parit : poſteà florem per Arcturum, hyeme fœtus enutriente.

De Perſica Ægypti, & ſpina Ægyptia.

CAPUT 9. ÆGYPTUS & Perſicam arborem ſui generis habet, ſimilem piro, folia retinentem. Fertilitas aſſidua ei, ſubnaſcente craſtino fructu : maturitas eteſiarum afflatu. Pomum longius piro, incluſum amygdalæ putamine, & corio, colore herbido : ſed ubi nux illi, huic prunum, differens brevitate ac mollitie : & quamvis blandiatur prædulcis ſuavitas, innocuum. Materies bonitate, firmitudine, nigritiâ quoque nihil differens à loto. Simulacra ex ea factitavêre. Non eadem gratia, quamquam fideli materie, ex arbore quam balanum appellavimus, magnâ ex parte contorta : navalis itaque tantùm eſt.

At è diverſo cuci in magno honore, palmæ ſimilis, quando & ejus foliis utuntur ad textilia. Differt quod in brachia ramorum ſpargitur. Pomo magnitudo quæ manum impleat, color fulvus, commendabilis ſucco ex auſ-

floret. Théophraſte. Nous traiterons du lever de l'Arcture au liv. 18, chapitre 31.

(1) Auſſi eſt-il nommé *perſea*, tant par Théophraſte, liv. 4, chap. 2, que par Strabon, liv. 17; & par Pline lui-même, liv. 15, chap. 14, où notre Auteur obſerve qu'il ne faut pas confondre *arbor perſica* avec *arbor perſea*. C'eſt pourquoi je traduis ici *Perſica* par *une ſorte d'arbre Perſique*, & je n'en fais point une dénomination de l'arbre. Quant au *perſica* propre, c'eſt le *pêcher*, arbre aujourd'hui connu dans preſque toute l'Europe. Il n'en eſt pas de même du *perſea*, qui paroît être entiérement inconnu à nos Naturaliſtes. Nous reprendrons cette queſtion au liv. 15, chap. 14.

(2) *Folio, flore, ramo, toto denique aſpectu ſimilem piro.* Theophraſt. *ibid.*

(3) Théophraſte, *ibid.*

(4) Confirmé par Théophraſte, *ibid.*

(5) Nous traiterons des veuts étéſiens, chap. 27.

duit d'autres. Il fleurit enſuite vers le lever de l'Arcture ; & il nourrit ſon fruit durant tout l'hiver.

De l'arbre Perſique propre à l'Egypte; de l'épine Egyptiaque.

Il y a en Egypte un arbre particulier, une ſorte d'arbre Perſique (1), & qui reſſemble à un poirier (2). Il eſt toujours verd, & toujours chargé de fruits; tellement que ſi l'on en cueille (3) un, il en revient un autre le lendemain : & le tems où ils mûriſſent le mieux, c'eſt (4) lorſque les vents étéſiens (5) ſoufflent. Ce fruit eſt un peu plus long (6) qu'une poire, & il eſt couvert d'une pelure verte comme celle d'une amande ; avec cette différence que l'amande eſt enfermée dans une coque dure ; au lieu que le fruit du *perſea*, ſi ce n'eſt qu'il eſt plus petit & plus tendre, eſt d'un goût très agréable ; & quoiqu'on en mange beaucoup, il ne fait point de mal. Le bois du *perſea* eſt auſſi bon, auſſi dur, auſſi noir que celui du lotus. On en faiſoit autrefois les ſtatues des Dieux. Le bois de l'arbre de *ben* (7), quoique de très longue durée, n'eſt pas auſſi bon que celui du *perſea ;* car il eſt tortu, pour la plus grande partie ; ce qui eſt cauſe qu'on ne l'emploie que pour la bâtiſſe des vaiſſeaux.

Au contraire, l'arbre nommé *cucus* (8) eſt fort eſtimé. Il reſſemble au palmier (9), & on ſe ſert pareillement de ſes feuilles pour faire différents ouvrages tiſſus (10); mais il eſt plus branchu que le palmier. Son fruit eſt d'une groſſeur à remplir la main. Il eſt rouſſeâtre, & contient une eau aigre-douce qui lui donne un

(6) *Par piro, ſed oblongum.* Théophr. *ibid.* Pline, au livre 15, chap. 28, qualifie ce fruit d'amande d'Égypte. Tout le reſte des détails qui concernent le *perſea* eſt ou paroît emprunté de Théophraſte.

(7) Dont nous avons traité au livre précédent, chap. 22.

(8) Théophraſte l'appelle *cuciophore*. ibid.

(9) Ceci & tout le reſte de ce qui concerne le *cucus* eſt ou paroît emprunté de Théophraſte, *ibid.*

(10) L'Auteur du *Périple de la Mer Rouge* fait mention des feuilles du cucus, φύλλων κυκίνων.

tero dulci. Lignum intus grande, firmæque duritiæ, ex quo velares detornant annulos. In eo nucleus dulcis, dum recens eſt : ſiccatus dureſcit ad infinitum, ut mandi non poſſit, niſi pluribus diebus maceratus. Materies criſpioris elegantiæ, & ob id Perſis gratiſſima.

Nec minùs ſpina celebratur in eadem gente duntaxat nigra, quoniam incorrupta etiam in aquis durat, ob id utiliſſima navium coſtis. Candida facilè putreſcit. Aculeus ſpinarum & in foliis. Semen in ſiliquis, quo coria perficiuntur gallæ vice. Flos & coronis jucundus, & medicamentis utilis. Manat & gummi ex ea. Sed præcipua utilitas, quod cæſa anno tertio reſurgit. Circa Thebas hæc, ubi & quercus, & Perſica, & oliva, ccc à Nilo ſtadiis, ſylveſtri tractu, & ſuis fontibus riguo.

De pruno & arboribus circa Memphim.

CAPUT 10. IBI & prunus Ægyptia, non diſſimilis ſpinæ proximè dictæ, pomo meſpili, matureſcens brumâ, nec folia dimittens. Lignum in pomo grande ; ſed corpus ipſum, naturâ copiâque, meſſum inſtar incolis. Purgatum enim tundunt, ſervantque ejus offas. Sylveſtris & circa Memphim

(11) Ils en faiſoient fabriquer les pieds de leurs lits. Théophraſte, *ibid.*

(12) C'eſt l'*acanthos* de Théophraſte, *ibid.* de qui tout le reſte de ce chapitre eſt emprunté. C'eſt ce même *acacia* dont nous traiterons au liv. 24, chap. 12. Voyez Sarrazin, dans ſes notes ſur Dioſcoride, liv. 3, chap. 15.

(13) Confirmé par Hérodote, livre 2, ſect. 96, p. 124, où il compare l'acacia au *lotos* de la Cyrénaïque.

(14) Nommée par cette raiſon *acanthinon* par Marcellus Empiricus. C'eſt la gomme arabique du commerce.

(15) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 4, chap. 3.

(1) Aux environs de Thebes en Egypte.

(2) Inconnu aux Modernes.

(3) Cette deſcription eſt conforme à celle de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 3.

très bon goût. Au dedans de ce fruit eſt un gros noyau fort dur, dont on fait, au tour, des anneaux pour les voiles & les rideaux. Ce noyau renferme une amande qui eſt tendre tant qu'elle eſt fraîche, mais qui, étant ſeche, ſe durcit à tel point, qu'il eſt impoſſible de la mâcher, à moins qu'auparavant on ne la faſſe tremper pendant pluſieurs jours. Le bois de cet arbre eſt très beau & très bien madré : auſſi les Perſes en font-ils grand cas (11).

On n'eſtime pas moins en Perſe le bois de l'acacia (12), mais ſeulement celui de l'acacia noir, d'autant qu'il ne ſe gâte jamais dans l'eau : auſſi eſt-il très bon pour faire les flancs des navires (13). Le bois d'acacia blanc ſe pourrit aiſément. L'une & l'autre eſpece ſont garnies d'épines juſques ſur leurs feuilles. La graine eſt contenue dans des gouſſes, & s'emploie, comme la noix de galle, pour tanner les cuirs. La fleur eſt belle ; on en fait des guirlandes : on l'emploie auſſi en médicaments. L'acacia jette une gomme (14). Mais ce qu'il a de plus profitable, c'eſt qu'étant coupé, il devient grand en trois ans. On trouve (15) cet arbre aux environs de Thebes en Egypte, parmi les chênes, les oliviers & les *perſea*, à trois cents ſtades du Nil, dans un canton plein de forêts, & arroſé de quantité de ruiſſeaux qui ont leurs ſources dans ce lieu même.

Du prunier d'Egypte, & des arbres du territoire de Memphis.

C'EST auſſi dans ce même canton (1) que ſe trouve le prunier d'Egypte (2). Il reſſemble beaucoup (3) à l'acacia dont nous venons de parler, & il demeure verd toute l'année. Son fruit reſſemble aux neffles, & ne mûrit qu'au commencement de l'hiver ; il renferme un gros noyau : & comme ce fruit eſt bon à manger, & très abondant, les habitants du pays, auxquels il tient lieu de moiſſon, le cueillent ſoigneuſement ; & après l'avoir mondé, ils le pilent, & en font des maſſes qu'ils gardent pour le beſoin. Au

regio tam vaſtis arboribus, ut terni non quirent circumflecti : unius peculiari miraculo, nec pomum propter, uſumve aliquem, ſed eventum; facies enim ſpinæ folia habet, ceu pennas, quæ tactis ab homine ramis cadunt protinus, ac poſteà renaſcuntur.

De gummi generibus, & papyro.

CAPUT II. GUMMI optimum eſſe ex Ægyptia ſpina convenit, vermiculatum, colore glauco, purum, ſine cortice, dentibus adhærens. Pretium ejus in libras, x. III. Deterius ex amygdalis amaris, & ceraſo, peſſimum ex prunis. Fluit & ex viribus, infantium ulceribus aptiſſimum : & aliquando ex olea, dentium dolori : ulmo etiam in Coryco monte Ciliciæ, ac junipero, ad nihil utile : ex ulmi verò gummi & culices ibi naſcuntur. Fit & ex ſarcocolla (ita vocatur

(4) Théophraſte, *ibid.*

(5) Je lis au texte *circumflecti* avec l'élite des manuſcrits; & non pas *circumplecti* avec la plupart des Editeurs.

(6) Tout cela eſt emprunté de Théophraſte, *ibid.*

(7) Théophraſte, *ibid.*

(1) Dont nous avons traité dans l'avant-dernier chapitre. Au reſte, Pline & Dioſcoride, liv. 1, chap. 133, ſont ici tellement d'accord & ſemblables entre eux, qu'il eſt aiſé de voir, ou que l'un des deux a copié l'autre, ou qu'ils ont travaillé d'après les mêmes Mémoires.

(2) Dioſcoride, *ibid.*

(3) Environ vingt-quatre ſols de notre monnoie.

(4) Dioſcoride, liv. 1, chap. 176.

(5) Sur la gomme de cerifier, conſultez Dioſcoride, liv. 1, chap. 157; Galien, liv. 7, *de facult. ſimpl. med.* p. 189.

(6) Sur la gomme des pruniers, conſultez Dioſcoride, liv. 1, chap. 174.

(7) Sur la gomme de vigne, conſultez Dioſcoride, liv. 5, chap. 1.

(8) Dioſcoride, liv. 1, chap. 141.

(9) Chez Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 14, *coryque* eſt le nom de la feuille de l'orme, cette feuille ſe nommant en Grec *kôrykos*. Dioſcoride, qui parle de ces feuilles ſous le nom de *phyſe*, ne fait aucune mention du mont *Coryque*. Une telle mépriſe ne peut être imputée à Pline. Il faut croire qu'il avoit pour le moment ſous les yeux, au lieu de Théophraſte en original, quelque traduction infi-

reſte, dans les forêts qui ſont aux environs de Memphis, on voit de ſi gros arbres (4), que trois hommes ne pourroient en embraſſer un ſeul (5). Parmi ces arbres, il y en a (6) une ſorte qui reſſemble à l'acacia, & qui eſt très ſinguliere, non à raiſon de ſes fruits ou de ſon utilité, mais parceque ſes feuilles, qui ſont faites comme des plumes d'oiſeaux, tombent auſſi-tôt (7) qu'on touche tant ſoit peu les branches, & reviennent enſuite.

Des différentes ſortes de gommes, & du papier.

La meilleure gomme, au jugement de tout le monde, c'eſt celle que fournit l'acacia (1). Elle eſt pure (2), & ſans mêlange d'écorce: elle eſt faite en façon de ver: ſa couleur eſt verdâtre; & quand on la mâche, elle s'attache aux dents. La livre de cette gomme coûte trois deniers (3) Romains. Celle des amandiers (4) amers & des ceriſiers (5) n'eſt pas ſi bonne: mais celle des pruniers (6) eſt la pire de toutes. Les ceps de vigne en donnent une (7) qui eſt excellente pour les ulceres des petits enfants; & quelquefois les oliviers une autre qui eſt ſinguliere pour le mal de dents (8). Les ormes & les genevriers du mont Coryque (9) en produiſent une qui n'eſt bonne à rien: & même il s'engendre (10) certains petits moucherons dans la gomme des ormes de cette montagne. La ſarcocolle (11) eſt une autre gomme (12) qui diſtille d'un arbre du

dele de cet Auteur. Il faut ſe rappeller d'ailleurs que, du tems de Pline, les livres étoient tous manuſcrits, & par conſéquent très rares d'une part, & d'autre part ſujets à fourmiller de fautes. C'eſt ainſi qu'au livre précédent nous avons vu l'adjectif Grec *ſpania*, qui ſignifie rare, & que Théophraſte a employé en ce ſens, être rempli chez Pline par le mot *Hiſpania*, qui ſignifie l'Eſpagne, cette contrée s'appellant, chez quelques Auteurs Grecs, *Spania*.

(10) Théophraſte, comme je viens de le dire, parle de ces inſectes, mais ne fait aucune mention de cette montagne Coryque.

(11) *Sarcocolla lacryma eſt arboris in Perſide naſcentis, ſimilis thuri.* Dioſcoride, liv. 3, chap. 99.

(12) Tous les manuſcrits portent *commis utiliſſima*, & non pas *gummi utiliſſimum*. *Commis* eſt ſynonyme de *gummi*. C'eſt le mot barbare *gummi* gréciſé ou latiniſé, & aſſujetti à une déclinaiſon.

arbor) commis utiliſſima pictoribus ac medicis, ſimilis pollini thuris : & ideò candida, quàm rufa, melior. Pretium ejus, quod ſuprà.

Nondum paluſtria attigimus, nec frutices amnium. Prius tamen quàm digrediamur ab Ægypto, & papyri natura dicetur, cùm chartæ uſu maximè humanitas vitæ conſtet & memoria. Et hanc Alexandri Magni victoriâ repertam, auctor eſt M. Varro, conditâ in Ægypto Alexandriâ : antea non fuiſſe chartarum uſum : in palmarum foliis primò ſcriptitatum, deinde quarumdam arborum libris : poſteà publica monumenta plumbeis voluminibus, mox & privata

(13) Voyez la note 3.

(14) Confirmé par Lucain, livre 3, v. 222 :

Nondum flumineas Memphis contexere biblos
Noverat.

Mais cette aſſertion eſt fortement contredite par Caſſius Hemina, comme on le verra au ch. 13.

(15) Quelques Critiques liſent ici *malvarum ;* mais tous les manuſcrits portent *palmarum.* Pline lui-même confirme cette leçon ſur la fin du chapitre 14. Au reſte, la leçon *malvarum* ſeroit admiſſible, étant appuyée, tant ſur ce vers d'un ancien Poète,

Lævis in aridulo malvæ deſcripta libello,

que ſur ce paſſage d'Iſidore, *Orig.* livre 6, chap. 12 : *At verò hiſtoriæ majore modulo ſcribebantur, & non ſolùm in charta vel membranis, ſed etiam & in omentis elephantinis, textilibuſque malvarum foliis atque palmarum.* Suidas écrit que les Crétois ſe vantoient d'avoir les premiers imaginé d'écrire ſur des feuilles de palmiers. Et comme un palmier ſe dit en Grec *phœnix ;* de là, ſelon eux, cette fauſſe tradition de Phénix, inventeur des lettres chez les Ioniens, les Lydiens, &c. Ce paſſage de Suidas eſt curieux & remarquable.

(16) Sur l'écorce intérieure du hêtre, du frêne, du tilleul, &c. Venantius Fortunatus fait mention de l'écorce du hêtre & du frêne, comme employée, de ſon tems, à cet uſage ; témoin ces vers à Flavus :

Scribere quo poſſis diſcingat faſcia fagum,
Cortice dicta legi ſit mihi dulce tui.
. . . . . .
Barbara fraxineis pingatur runa tabellis,
Quodque papyrus agit, virgula plana valet.
Pagina vel redeat perſcripta dolatile chartâ, &c.

Sur l'écorce du tilleul appellée *philyra*, conſultez Suidas à ce mot même ; Xiphilin, vie de Domitien ; & notre note 63 ſur le cinquante-ſixieme chapitre du ſeptieme livre de Pline, tome troiſieme, p. 257. Iſidore parle en gé-

même

même nom : elle eſt fort utile aux peintres & en médecine. Elle doit reſſembler à la manne d'encens ; & conſéquemment la blanche eſt meilleure que la rouſſe. Elle ſe vend au même prix (13) que la gomme d'acacia.

Nous n'avons point encore parlé des plantes marécageuſes, ni des arbriſſeaux qui croiſſent le long des rivieres. Toutefois, avant que de quitter l'Egypte, nous expliquerons la nature du *papyrus* ou papier, cette ſubſtance étant ſi néceſſaire pour le commerce de la vie, & pour conſerver le ſouvenir de toutes choſes. Marcus Varron écrit que le papier fait de papyrus fut inventé lorſqu'Alexandre le Grand eut conquis l'Egypte, & qu'il eut bâti dans ce royaume la ville d'Alexandrie. Il ajoute qu'auparavant on ne connoiſſoit point l'uſage du papier (14) ; que d'abord on écrivit ſur des feuilles de palmier (15), & enſuite ſur les écorces (16) de certains arbres ; qu'après cela on écrivit les actes publics ſur des feuilles de plomb (17), & enſuite les affaires particulieres ſur la toile (18) de lin, ou ſur des tranches de bois amincies en feuilles (19). Car

---

néral de ces diverſes écorces en ces termes, liv. 6, chap. 13 : *Liber eſt interior tunica corticis, quæ ligno cohæret, in quo antiqui ſcribebant... Ante uſum chartæ de libris arborum volumina fiebant.*

(17) Le Poëme d'Héſiode ſur les travaux & les jours étoit conſervé en Béotie écrit ſur des lames de plomb. Joſeph, *Antiq. Jud.* liv. 1, fait auſſi mention de cette ſorte de livre. Le mot *volumen*, employé ici par Pline, ſemble indiquer que ſes feuilles ſe rouloient, quoi qu'en diſe le Pere Hardouin.

(18) La toile de lin étoit en uſage pour écrire (avec une encre convenable) dès les plus anciens tems de la République Romaine. Voyez Tite Live, liv. 4, p. 73. Martianus Capella (*in Proœmio Grammat.*) lui donne le nom de carbaſe, c'eſt-à-dire de fine batiſte. Vopiſcus en fait auſſi mention, vie d'Aurélien, p. 211, en ces termes : *Inveni nuper in bibliotheca, inter linteos libros, epiſtolam divi Aureliani, &c.* Le Pere Hardouin fait obſerver qu'il faut bien ſe garder d'entendre par *linteï libri* notre papier actuel, qui eſt fait de chiffons de linge macérés & réduits en bouillie. C'eſt une invention moderne qui cependant étoit déja connue avant le treizieme ſiecle, comme ce Savant le prouve par une lettre originale de Joinville à S. Louis, lettre qu'il atteſte avoir vue & examinée par lui-même.

(19) Tous les manuſcrits portent *cedis* ou *ſcedis*, ſans doute pour *ſchedis*. Nous avons ſuivi cette derniere

linteis confici cœpta, aut ſchedis. Pugillarium enim uſum fuiſſe etiam ante Trojana tempora invenimus apud Homerum. Illo verò prodente, ne terra quidem ipſa, quæ nunc Ægyptus, intelligitur (cùm in Sebennytico ſaltem ejus nomo non niſi charta naſcatur): poſteà adaggerata Nilo. Siquidem à Pharo inſula, quæ nunc Alexandriæ ponte jungitur, noctis dieique velifico navigii curſu terram fuiſſe prodidit. Mox æmulatione circa bibliothecas regum Ptolemæi & Eumenis, ſupprimente chartas Ptolemæo, idem Varro membranas Pergami tradidit repertas. Poſteà pro-

leçon. D'autres liſent *ceris;* mais ce ſeroit un double emploi de *pugillares* qui ſuit, & qui ſignifie des tablettes enduites de cire.

(20) Ces tablettes étoient enduites de cire, ſur laquelle on traçoit des caracteres par une ſorte d'inciſion, c'eſt-à-dire avec une ſorte de butin ou d'aiguille; du moins eſt-ce le ſens ordinaire de *pugillarium.* Cependant le Pere Hardouin croit que Pline n'a entendu par *pugillares* qu'un aſſemblage ou livret de follicules de bois mince & tranché en tablettes. Il ſe fonde ſur Homere même, cité ici par Pline en témoignage; car il penſe que le paſſage de ce Poète que notre Auteur avoit en vue n'eſt autre que celui-ci, *Iliad. 6*, v. 169:

Πόρε δ' ὄγε σήματα λυγρὰ,
Γράψας ἐν πίνακι πτυκτῷ θυμοφθόρα πολλά.

Præbuit autem hic litteras pernicioſas,
Scribens in tabella plicata exitialia multa.

Le même Critique ajoute que les tablettes étoient d'os, ou d'ivoire, ou de citronnier. Quelle que ſoit l'autorité de ce Savant, je penſe qu'on peut appliquer ce paſſage même d'Homere aux tablettes enduites de cire; car rien n'empêche de ſuppoſer que ces tablettes étoient compoſées de pluſieurs feuilles qui ſe plioient l'une ſur l'autre par le moyen d'une charniere; ce qui formoit un livret à pluſieurs feuilles, *tabella plicata.*

(21) Sur le peu d'antiquité de l'Egypte, que Juſtin, par cette raiſon, appelle *la plus récente des terres*, & ſur le peu de foi que l'Hiſtoire nous met en droit d'ajouter aux Annales exagératives des Egyptiens, conſultez mes *Origines Uriennes*, p. 242, 243, 245, 246; & encore 251, 252, 253, &c. où j'ai juſtifié l'aſſertion de Pline & d'Homere par une infinité de preuves.

(22) Voici ce qu'en dit Homere, *Odyſſ.* 4:

Ægypti ante oram ponto Pharus inſula ſurgit
In magno, terras ſed tantùm dividit undas
Unda, die totâ quantum felicibus auris
Oceani partem poterit viciſſe carina, &c.

Voyez nos notes ſur le ſecond livre de Pline, chap. 85.

pour ce qui eſt des tablettes (20), on voit dans Homere qu'elles étoient déja en uſage avant la guerre de Troye. De plus, ſelon le récit du même Poète, la baſſe Egypte, autrement le Delta, qui comprend la Préfecture Sébennytique, dans laquelle il ne croît que du papyrus, n'exiſtoit point encore (21) en ce tems-là, & il a été enſuite ajouté à l'Egypte par les alluvions du Nil; car ce Poète témoigne que depuis l'iſle de Pharos (22), laquelle eſt maintenant jointe à la ville d'Alexandrie par le moyen d'un pont, il falloit un jour & une nuit (23) de navigation pour aborder en Egypte. Varron dit auſſi que les Rois Ptolémée & Eumenes ayant conçu de la jalouſie l'un contre l'autre au ſujet de leurs bibliotheques (24), & Ptolémée ne permettant pas que le papier d'Egypte ſortît de ſon royaume, on inventa à Pergame le parchemin (25). Mais dans la ſuite, le commerce n'étant plus gêné,

(23) M. Jaulr, dans une note manuſcrite, traite ceci de fable. » C'eſt, » dit-il, une exagération poétique; » car puiſqu'après plus de deux mille » ans depuis la fondation d'Alexan- » drie, l'iſle de Pharos ſe trouve en- » core aujourd'hui à la même diſtance » de cette ville qu'elle étoit dans ce » tems-là, comment, depuis le tems » de Priam juſqu'à celui d'Alexandre, » c'eſt-à-dire dans un intervalle d'en- » viron mille ans, les alluvions du » Nil auroient-elles pu augmenter ſi » fort le continent d'Egypte? » J'obſerverai, à la décharge de M. Jaulr, qu'il ne fait que copier ici une note du Pere Hardouin ſur le ſecond livre de Pline, chap. 85; & je me contenterai d'ailleurs, pour réfuter cette objection, d'alléguer qu'il eſt très naturel de penſer que, du tems du ſiege de Troye, il ne s'en falloit plus que de quelques pieds de profondeur que tout l'eſpace de mer compris entre l'Egypte & l'iſle de Pharos ne fût comblé & converti en terre ferme; ce qui a très bien pu achever de s'opérer en mille ans, moins, à la vérité, par les dépôts & ſédiments annuels du Nil, que par les ſoins des hommes, qui, voyant une grande portion du continent, dont une mince couche d'eau leur découvroit la ſurface plutôt qu'elle ne la leur cachoit, ſe ſeront efforcés, par d'utiles travaux, de devancer l'opération lente du Nil, & ſe ſeront hâtés de conquérir ſur la mer tout ce vaſte terrein.

(24) Dont nous traiterons au commencement du livre 35.

(25) Car c'eſt de *Pergame* que le parchemin tire ſon nom. Ecoutons Euſebe: *Chartam defuiſſe non puto, Ægypto miniſtrante commercia: & ſi alicubi Ptolemæus maria clauſiſſet, tamen Rex Attalus membranas à Pergamo miſerat, ut penuria chartæ pellibus penſaretur. Unde & Pergamenarum nomen ad hunc uſque diem, tradente invicem ſibi poſte-*

miſcuè patuit uſus rei, quâ conſtat immortalitas hominum.

Papyrum ergo naſcitur in paluſtribus Ægypti, aut quieſcentibus Nili aquis, ubi evagatæ ſtagnant, duo cubita non excedente altitudine gurgitum, brachiali radicis obliquæ craſſitudine, triangulis lateribus, decem non ampliùs cubitorum longitudine in gracilitatem faſtigatum, thyrſi modo cacumen includens ſemine nullo, aut uſu ejus alio quàm foris ad Deos coronandos. Radicibus incolæ pro ligno utuntur, nec ignis tantùm gratiâ, ſed ad alia quoque utenſilia vaſorum. Ex ipſo quidem papyro navigia texunt: & è libro vela, tegeteſque, nec non & veſtem, etiam ſtragulam, ac funes. Mandunt quoque crudum, decoctumque, ſuccum tantùm devorantes. Naſcitur & in Syria, circa quem odoratus ille calamus lacum. Neque

ritate, ſervatum eſt. Aujourd'hui même ce nom de parchemin ſubſiſte. On nomme *vélins* les peaux de veau deſtinées au même uſage, & apprêtées avec le plus de ſoin.

(26) Le papyrus eſt l'arbriſſeau qui donne le papier Egyptien. La deſcription qu'en donne Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 9, eſt conforme à celle de Pline. Dalechamp en donne la figure, *Hiſt.* liv. 18, p. 1883.

(27) Théophraſte, *ibid.*

(28) Comme la jointure du poignet, ſelon Théophraſte. Il appelle cette jointure *carpos*. Ce mot, en effet, ſignifie proprement en Grec, ſelon Ariſtote, l'endroit où le bras ſe joint au poignet. Ce n'eſt qu'abuſivement qu'il ſignifie auſſi la paume de la main.

(29) Ceci eſt atteſté par Goropius Becanus, liv. 10, *Hieroglyph.* p. 162. Au reſte, cette forme triangulaire eſt celle qu'affectent les tiges de preſque toutes les plantes.

(30) De la tige la plus baſſe, c'eſt-à dire du pied de la plante, s'éleve une autre tige, & de celle-ci une troiſieme, &c. toujours en diminuant de groſſeur & de longueur. La tige radicale, ſelon Théophraſte, s'éleve à quatre pieds de hauteur, & forme en tout dix pieds de hauteur avec les autres.

(31) Le thyrſe, ſelon le Pere Hardouin, n'étoit autre qu'un long pal chevelu par le haut. Il devoit ſe contenter de dire que le thyrſe étoit un pal ou bâton pointu terminé par des feuilles de lierre. Macrobe, livre 1, *Saturn.* chap. 19, définit très bien le thyrſe: *Telum acutum cujus mucro hederâ lambente protegitur.* Ainſi cette chevelure du thyrſe, dont parle le Pere

le papier d'Égypte, c'eſt-à-dire une choſe qui aſſure aux hommes l'immortalité, eſt devenu par-tout d'un uſage commun.

Le papyrus (26) croît dans les marais d'Égypte & dans certains creux qui demeurent remplis des eaux du Nil après que ce fleuve eſt rentré dans ſon lit, & qui n'ont pas plus de deux coudées (27) de profondeur. La racine de cet arbriſſeau eſt tortue & groſſe comme le bras (28). La tige eſt triangulaire (29). Il a tout au plus dix coudées de haut, & va en diminuant (30) juſqu'à l'extrémité, où il jette un bouquet à la maniere d'un thyrſe (31). Ce bouquet ne contient aucune graine (32). On l'emploie, mais ſeulement dans les contrées étrangeres à l'Egypte, à faire des couronnes (33) pour les Dieux, & il n'eſt d'aucun autre uſage. Les gens du pays ſe ſervent des racines de papyrus en place de bois, non ſeulement pour brûler, mais encore pour faire différents uſtenſiles de ménage. Avec la tige de cette plante ils font de petites barques (34); & avec l'écorce intérieure ils font des voiles, des nattes (35), des couvertures, des cordes, & même des étoffes pour s'habiller. Ils mâchent la tige (36) crue ou cuite, mais ils ne l'avalent pas (37), & ſucent ſeulement le jus. Il croît auſſi du papyrus en Syrie, le long du même lac aux environs duquel on trouve le calamus

Hardouin, ne doit point ſe prendre à la lettre, mais dans le ſens poétique & figuré, comme on dit *coma* ou *cæſaries arboris* pour *frondes arboris*. C'eſt ainſi que Caſſiodore; livre 11, Ep. 38, en parlant de ces bouquets de papyrus, les définit, *paludum pulchram cæſariem, virgultis molliorem, herbis duriorem.*

(32) Théophraſte, *ibid.*

(33) Plutarque, vie d'Agéſilas, fait mention de couronnes de papyrus. Athénée en parle comme de couronnes de mauvaiſe odeur. Au reſte, je lis ici au texte *aut uſu ejus alio quàm foris ad Deos coronandos;* en quoi j'ai ſuivi le premier manuſcrit Royal, & le troiſieme manuſcrit Colberrin. Les autres portent *quàm floris;* mais il eſt conſtant que le papyrus n'a point de fleur.

(34) Comme le dit Lucain, liv. 4, v. 136:

Conſeritur bibulâ Memphitis cymba papyro.

(35) Les anciens ſolitaires en faiſoient leurs matelas. Voy. *Regul. Solit.* chap. 47.

(36) Théophraſte, *ibid.* Voyez auſſi Hérodote, liv. 2, ſect. 92, p. 122.

(37) Théophraſte, *ibid.*

aliis uſus eſt, quàm inde, funibus Rex Antigonus in navalibus rebus, nondum ſparto communicato. Nuper & in Euphrate naſcens circa Babylonem papyrum intellectum eſt eumdem uſum habere chartæ. Et tamen adhuc malunt Parthi veſtibus litteras intexere.

Præparantur ex eo chartæ, diviſo acu in prætenues, ſed quàm latiſſimas, philuras.

De generibus chartarum, & quomodo chartæ fiant, & de chartarum probatione, & vitiis, & glutino earum.

CAPUT 12. PRINCIPATUS medio, atque inde ſciſſuræ ordine. Hieratica appellabatur antiquitus, religioſis tantùm voluminibus dicata, quæ ablutione Auguſti nomen accepit: ſicut ſecunda Liviæ, à conjuge ejus. Ita deſcendit hieratica

(38) Dont nous avons traité, chapitre 22, liv. 12.

(39) Dont nous traiterons, au livre 19, chap. 2.

(40) Ce luxe ſubſiſte encore parmi les grands de Perſe: & non ſeulement ils écrivent ſur des étoffes de ſoie blanche, gommées & apprêtées pour cela; mais encore ils envoient leurs lettres dans de riches ſacs ou ſachets d'étoffes de diverſes couleurs. J'ai vu pluſieurs de ces lettres & de ces enveloppes. Le Pere Hardouin obſerve que Pétrarque, plutôt que de perdre les penſées qui lui venoient, écrivoit, au beſoin, ſur une partie de ſon vêtement, qui étoit de peau. Voyez, ſur l'uſage d'écrire ſur les étoffes & ſur ſes propres vêtements, Phil. Rubenius, *Elector.* liv. 2, ch. 1; ainſi que Sophron, ou Jean Moſchus, chap. 8, où nous liſons: *Cùm inveneris aliquid ex opuſculis Sancti Athanaſii, nec habueris chartas ad ſcribendum, in veſtimentis tuis ſcribe illud.*

(41) *Philyra* eſt le nom que les Grecs donnoient aux bandes de l'écorce du tilleul, qui jadis ſervoient de papier.

(1) Comme ce papier étoit ſacré & deſtiné à tranſcrire les livres de religion, les Egyptiens ſe faiſoient ſcrupule de le vendre aux étrangers, dans la crainte qu'ils ne l'employaſſent à des écrits profanes; mais au ſurplus ils l'expoſoient en vente tout écrit, c'eſt-à-dire employé par les Prêtres; ce qui donna lieu aux curieux de Rome d'imaginer d'acheter de ces livres à titre de manuſcrits, & de les faire laver pour enlever l'écriture, puiſque c'étoit la ſeule maniere de ſe procurer

aromatique (38). Le Roi Antigone ne ſe ſervoit pas d'autres cordages pour ſes vaiſſeaux que de ceux de papyrus ; car alors l'uſage du ſparte (39) n'étoit pas encore commun. On a découvert, il n'y a pas long-tems, que le papyrus qui croît dans l'Euphrate près de Babylone eſt auſſi bon que celui d'Egypte pour faire du papier. Toutefois les Parthes n'ont pas abandonné leur ancienne coutume d'écrire ſur des étoffes (40) ou des toiles.

Pour faire le papier, on prend l'écorce intérieure du papyrus, & avec une aiguille on la partage en pluſieurs bandes (41), les plus minces & les plus larges qu'il eſt poſſible.

Des différentes ſortes de papiers ; de la façon dont on les fait : marque des bons papiers & des papiers défectueux ; de la maniere de les coller.

Les bandes les plus proches du cœur de l'arbriſſeau, c'eſt-à-dire les plus intérieures, ſont auſſi les meilleures : enſuite les autres diminuent de bonté à meſure qu'elles approchent davantage de l'écorce extérieure. On appelloit anciennement hiératique, c'eſt-à-dire ſacré, le papier qui n'étoit employé que pour écrire les matieres de religion. On imagina de relaver (1) à Rome ce même papier, qui, pour lors, prit le nom d'Auguſte (2), & fut le plus eſtimé. Celui d'après eut le nom de l'Impératrice Livie ; & de cette façon le papier ſacré fut relégué au troiſieme rang.

de ce papier d'élite. Au reſte, tous les manuſcrits portent ici *ablutione*, & & non pas *adulatione*, tant ceux qu'a compulſé le Pere Hardouin, que ceux que Turnebe, *Adverſ.* liv. 7, chap. 2, atteſte avoir conſultés.

(2) *Auguſtus* en Latin ſignifie *conſacré*. Ainſi cette dénomination donnée au papier hiératique, en étoit, en quelque ſorte, l'équivalent & la traduction, & n'avoit peut-être originairement aucun rapport à Octave, qui ne fut ſurnommé *Auguſte* qu'aſſez tard. Cependant on le prit inſenſiblement dans ce dernier ſens, c'eſt-à-dire dans le ſens, non de papier auguſte ou ſacré, mais de papier d'Auguſte ; d'où s'enſuivit le nom de papier de Livie, que l'on donna au papier du ſecond rang.

in tertium nomen. Proximum amphitheatricæ datum fuerat à confecturæ loco. Excepit hanc Romæ Fannii ſagax officina, tenuatamque curiosâ interpolatione principalem fecit è plebeia, & nomen ei dedit. Quæ non eſſet ita recurata, in ſuo manſit amphitheatrica. Poſt hanc Saitica, ab oppido, ubi maxima fertilitas, ex vilioribus ramentis: propiorque etiamnum cortici Leneotica, à vicino loco, pondere jam hæc, non bonitate, venalis. Nam emporetica inutilis ſcribendo, involucris chartarum ſegeſtriumque in mercibus uſum præbet: ideò à mercatoribus cognominata. Poſt hanc papyrum eſt, extremumque ejus ſcirpo ſimile, ac ne funibus quidem, niſi in humore, utile.

Texuntur omnes madente tabulâ Nili aquâ: turbidus liquor glutinis præbet vicem. Primò ſupinâ tabulâ ſcheda adlinitur longitudine papyri, quæ potuit eſſe, reſegminibus utrinque amputatis: tranſverſa poſteà crates peragit. Premitur deinde prælis, & ſiccantur ſole plagulæ, atque

(3) C'eſt-à-dire ainſi nommé de l'amphithéâtre d'Alexandrie, ſelon la conjecture du Pere Hardouin. Je croi-crois plutôt qu'il s'agit ici de l'amphithéâtre de Rome, où il ſe débitoit. Au reſte, tous les manuſcrits portent *amphitheatrica*. Guillandin ſubſtitue *arthribitica*.

(4) Sur le Grammairien Rhemnius Fannius Palæmon, celui dont il s'agit ici, conſultez Suétone, *Vie des Grammairiens célebres*, & l'*Orthographe d Alde*, p. 779.

(5) Nous avons traité de Saïs & de la Saïtique, liv. 5, chap. 9.

(6) Tous les manuſcrits portent *Leneotica*; la plupart des éditions *Teniotica*. Cette derniere leçon paroît plus conforme à celle d'Iſidore, liv. 6, chap. 10, chez qui on lit: *Teneotica à loco Alexandria qui ita vocatur, ubi fiebat.*

(7) *Emporetica, quod eâ merces involvuntur, quod ſit ſcripturis minùs idonea.* Iſidor. ibid.

(8) *Segeſtria* (écrit le P. Hardouin) *vulgus apud nos vocat*, des ſerpillieres, *quibus merces involvi ſolent.* Voyez les *Etymologies* de Voſſius.

(9) Tous les manuſcrits portent, *Texuntur omnes madente tabulâ*, & non pas *tabulæ madentes*, comme liſent les Editeurs. Les mêmes manuſ-

On

On donna le quatrieme rang au papier amphithéâtrique, ainſi nommé du lieu où on le fait (3). Enſuite, Fannius (4) ayant établi à Rome une manufacture de papier, on raccommoda ſi induſtrieuſement ce papier amphithéâtrique, & il fut porté à un tel point de perfection, que, de commun qu'il étoit, il paſſa au premier rang, ſous le nom de papier Fannien. Quant au papier amphithéâtrique non retravaillé, il a conſervé ſon ancien nom. Après l'amphithéâtrique, vient le Saïtique (5), appellé de la ſorte à cauſe de la ville de Saïs, où l'on en fait une grande quantité: il eſt compoſé de bandes plus groſſieres, c'eſt-à-dire plus proches de l'écorce extérieure. Le Lénéotique (6), ainſi appellé du nom d'un lieu voiſin, eſt compoſé de bandes encore plus proches de l'écorce extérieure; & il ſe vend au poids, ſans aucun égard à ſa qualité. Pour ce qui eſt du papier appellé emporétique (7), c'eſt-à-dire marchand, ou d'emballage (8), il ne vaut rien pour écrire; & il n'eſt bon qu'à envelopper des livres, ou empaqueter des marchandiſes: & c'eſt de là qu'il a pris ſon nom. Après les bandes dont ſe fait le papier emporétique, on trouve l'écorce extérieure du papyrus. Le haut de cette plante reſſemble à un jonc, & on en peut faire des cordes; mais elles ne valent rien que dans l'eau.

Toutes les différentes ſortes de papier ſe font ſur une table que l'on a ſoin de mouiller auparavant avec de l'eau du Nil; car comme cette eau eſt trouble, elle tient lieu de colle (9). On prend des bandes de papyrus auſſi longues qu'on a pu les avoir, &, les ayant rognées par les deux bouts, on les étend exactement ſur la table, l'une à côté de l'autre. Sur ces premieres bandes on en étend d'autres tranſverſalement; ce qui forme un double rang de bandes, duquel eſt compoſée chaque feuille de papier. On met enſuite les feuilles à la preſſe; & après les avoir fait ſécher au ſoleil (10), on les aſſemble l'une ſur l'autre pour en former ce qu'on

crits portent, *Liquor glutinis præbet inrecum*; en place de quoi les Editeurs, pour la plupart, liſent, *Liquor vim glutini præbet, cùm primò, &c.* J'ai cru devoir adopter la leçon ſuivie par le Pere Hardouin.

(10) Au lieu de *ſiccantur ſole plagulæ*, qui eſt la leçon manuſcrite, & que

inter ſe junguntur, proximarum ſemper bonitatis diminutione ad deterrimas. Nunquam plures ſcapo, quàm vicenæ.

Magna in latitudine earum differentia: XIII digitorum optimis: duo detrahuntur hieraticæ: Fanniana denos habet; & uno minùs amphitheatrica: pauciores Saitica, nec malleo ſufficit: nam emporeticæ brevitas ſex digitos non excedit. Præterea ſpectantur in chartis, tenuitas, denſitas, candor, lævor. Primatum mutavit Claudius Cæſar: nimia quippe Auguſtæ tenuitas tolerandis non ſufficiebat calamis. Ad hoc tranſmittens litteras lituræ metum afferebat ex averſis: & aliàs indecoro viſu pertranſlucida. Igitur è ſecundo corio ſtatumina facta ſunt: è primo, ſubtegmina. Auxit & latitudinem. Pedalis erat menſura; & cubitalis macrocollis: ſed ratio deprehendit vitium, unius ſchedæ revulſione plures infeſtante paginas. Ob hæc prælata omnibus Claudia: Auguſtæ in epiſtolis auctoritas relicta: Li-

nous avons ſuivie, Guillandin lit *ſiccantur ſutæ tabulæ*; & Scaliger, *ſiccantur ſolæ tabulæ*. Pareillement au lieu de *tranſverſa poſteà crates peragit*, comme portent les manuſcrits, Guillandin ſubſtitue mal-à-propos *tranſversâ poſteà cute peragit*, &c.

(11) Aujourd'hui la main de papier contient vingt-quatre feuilles.

(12) Celui d'Auguſte, celui de Livie, & celui de Claude. Nous parlerons bientôt de ce dernier.

(13) Ou ſacré, dont on a parlé plus haut.

(14) Dont on ſe ſervoit pour amincir la feuille, comme on le dira plus loin.

(15) Je lis *ex averſis*, avec les manuſcrits & le Pere Hardouin; & non pas *ex adverſis* avec les Editeurs. *Averſæ litteræ*, ce ſont les lettres écrites ſur l'autre côté de la page où l'on écrit. Ainſi les lettres de la page & celles du revers ſont réciproquement *averſæ*.

(16) Le papier des Anciens, ſurtout le plus grand (*macro collos*), n'étoit pas d'une ſeule piece comme le nôtre: mais c'étoit un aſſemblage de deux bandes longitudinales que terminoient en haut & en bas deux bandes tranſverſales. *Macrocollis*, car c'eſt ainſi que portent les manuſcrits, eſt ici le datif pluriel du mot Grec latiniſé *macrocollos*. C'eſt le *majores chartæ* de Suétone, vie d'Auguſte, & le *major charta* de Martial. On lit chez

appelle la main de papier. Les feuilles les plus extérieures de la main ſont toujours les meilleures, & celles du milieu les plus mauvaiſes. Il n'y a jamais plus de vingt (11) feuilles dans chaque main.

Les différentes ſortes de papier ne ſont pas toutes de la même longueur. Le meilleur (12) a treize doigts de large; le papier hiératique (13) n'en a qu'onze; le papier Fannien n'en a que dix; & l'amphithéâtrique n'en a que neuf. Le Saïtique en a encore moins, n'étant pas même de la largeur du marteau (14). Quant au papier emporétique ou marchand, il n'a pas plus de ſix doigts de large. Outre la largeur du papier, on conſidere s'il eſt mince ou épais, s'il eſt bien blanc & bien uni. L'Empereur Claude ôta le premier rang au papier Auguſtal, parcequ'il étoit ſi mince, qu'il ne pouvoit ſoutenir la plume, & qu'en écrivant ſur le revers on s'expoſoit à rayer l'écriture de la page (15); outre qu'étant tranſparent, il n'offroit qu'une confuſion de lettres fort déſagréable. Pour remédier donc à ces inconvénients, on fit un papier dont les bandes longitudinales étoient les ſecondes de l'écorce intérieure du papyrus, & dont les bandes tranſverſales étoient les premieres, c'eſt-à-dire les plus fines. On lui donna auſſi plus de largeur qu'au papier Auguſtal, c'eſt-à-dire qu'on porta cette largeur juſqu'à un pied. Celle du grand papier (16) étoit d'une coudée; mais le défaut qu'on y trouva, c'eſt que lorſqu'il s'agiſſoit de retirer de la preſſe une feuille de ce grand papier, elle y adhéroit au point qu'on gâtoit néceſſairement la matiere de pluſieurs pages (17). Voilà pourquoi le papier Claudien fut préféré à tous les autres; & le papier Auguſtal fut réſervé pour les lettres miſſives.

ce dernier, l. 1, Ep. 45, *major charta minorque*. Le P. Hardouin eſt le premier qui ait découvert le rapport des paſſages de ces deux Auteurs avec le paſſage actuel de Pline.

(17) C'eſt-à-dire de deux, trois, ou quatre pages que compoſe la feuille, ou même de plus ſi on la coupoit & ſubdiviſoit en pluſieurs feuilles, comme c'eſt ſouvent notre uſage. Mais je ne penſe pas que cela fût ordinaire aux Anciens.

viana ſuam tenuit, cui nihil primæ erat, ſed omnia ſecundæ.

Scabritia lævigatur dente, conchâve : ſed caducæ litteræ fiunt. Minùs ſorbet politurâ charta, magis ſplendet. Rebellat ſæpè humor incuriosè datus primò, malleoque deprehenditur, aut etiam odore, cùm fuerit indiligentior. Deprehenditur & lentigo oculis : ſed inſerta mediis glutinamentis tænia, fungo papyri bibula, vix niſi litterâ fundente ſe : tantum ineſt fraudis. Alius igitur iterum texendis labor.

Glutinum vulgare è pollinis flore temperatur fervente aquâ minimo aceti aſperſu : nam fabrile, gummiſque, fragilia ſunt. Diligentior cura : mollia panis fermentati colata aquâ fervente : minimum hoc modo intergerii : atque etiam lini lenitas ſuperatur. Omne autem glutinum, nec vetuſtius eſſe debet uno die, nec recentius. Poſteà malleo tenuatur, & iterum glutino percurritur, iterumque conſtricta erugatur, atque extenditur malleo. Ita ſunt longinqua monumenta Tiberii Caiique Gracchorum manu, quæ

(18) Parcequ'alors on eu exprime l'humidité exubérante.

(19) *Intergerium* ; c'eſt ici l'eſpace, tel quel, qu'occupe néceſſairement la colle entre deux bandes qu'elle unit étroitement. Le Pere Hardouin croit que c'eſt une métaphore priſe *ab intergerivo pariete* ; ſur quoi il renvoie aux *Etymologies* de Voſſius.

(20) Je lis au texte *lini lenitas* avec tous les manuſcrits, & non pas *Nili* avec les Editeurs antérieurs au Pere Hardouin. *Nili lenitas*, au reſte, ſignifieroit *lenitas glutini aquæ niliacæ, quæ ſcilicet glutini vicem implet* ; ce qui s'accorderoit fort avec ce que Pline a dit plus haut de la qualité collante de l'eau du Nil. Auſſi n'aurois-je point balancé à ſuivre cette leçon, ſi tous les manuſcrits ne s'y fuſſent trouvés contraires.

(21) Je lis au texte *manu*, & non pas *manus* avec les Editeurs : *manu* eſt la leçon d'un manuſcrit cité par M. le Comte de la Tour Rezzonico ; & cette leçon me paroît en effet beaucoup plus correcte que celle que le Pere Hardouin & les autres Editeurs ont ſuivie.

Quant au papier Livien, qui n'étoit compoſé que des ſecondes bandes de l'écorce intérieure du papyrus, il conſerva ſon rang ordinaire, c'eſt-à-dire le ſecond rang.

Lorſque le papier eſt rude, on le polit avec une dent ou avec une coquille. Mais alors l'écriture n'y dure pas ſi long-tems; car ce papier liſſé ne prend pas ſi bien l'encre : il eſt ſeulement plus luiſant. Souvent auſſi il arrive que le papier réſiſte quand on écrit, parcequ'on lui a donné mal-à-propos, ou en trop grande quantité, l'eau qui lui ſert de colle. On connoît cette imperfection en le battant (18) à coups de marteau, ou même par la mauvaiſe odeur qu'il fait ſentir. Pour découvrir les taches du papier, il ne faut que des yeux; mais quant aux raies ou veines qui ſe rencontrent dans le papier mal collé, & qui le font boire, on ne ſauroit preſque les reconnoître que lorſqu'on a écrit deſſus, & qu'on voit les lettres s'étendre d'une maniere difforme : tant la tromperie eſt cachée. De là vient qu'on ſe ſert auſſi d'une autre maniere de faire le papier.

Cette maniere conſiſte à employer de la colle ordinaire, qui ſe prépare avec la fleur de farine bouillie dans l'eau, & un peu de vinaigre; car la colle forte, & celle qui ſe fait de gomme, ne ſont pas de longue durée. Ceux qui veulent avoir un papier encore meilleur, font bouillir dans de l'eau une certaine quantité de pain levé qui ſoit tendre, & ils coulent cette eau. Ils obtiennent par ce moyen une colle très légere, & qui occupe très peu de place entre (19) les deux couches de bandes dont le papier eſt compoſé : & celui qu'on fait de cette maniere eſt plus uni qu'une toile de lin (20). Au reſte, la colle du papier, quelle qu'elle ſoit, ne doit avoir ni plus ni moins d'un jour. Le papier érant collé, on l'amincit en le battant avec le marteau : enſuite on le colle de nouveau; & après l'avoir mis à la preſſe pour le dérider, on le bat derechef avec le marteau pour l'étendre & le rendre plus uni. Tel eſt le papier ſur lequel Tiberius Gracchus & Caius Gracchus écrivirent eux-mêmes (21) leurs ouvrages, il y a environ deux cents ans; & j'ai vu ces mêmes livres en originaux chez Pompo-

apud Pomponium Secundum vatem civemque clariſſimum vidi annos ferè poſt cc. Jam verò Ciceronis, ac divi Auguſti, Virgiliique ſæpenumerò videmus.

De libris Numæ.

CAPUT 13. INGENTIA exempla contra Varronis ſententiam de chartis reperiuntur. Namque Caſſius Hemina, vetuſtiſſimus auctor Annalium, quarto eorum libro prodidit, Cn. Terentium ſcribam agrum ſuum in Janiculo repaſti-

(22) Dont nous avons eu occaſion de parler, liv. 7, chap. 19, tome 3, & dans notre premiere note ſur la premiere lettre de Pline le jeune ſur Pline le Naturaliſte, tome 1, page 6.

(23) Après ces mots *Ciceronis, divi Auguſti, Virgiliique*, il faut ſous-entendre *manu*, qui ſe lit deux lignes plus haut : c'eſt ce que n'avoit point compris le P. Hardouin, ni M. Jault.

(1) Varron, comme on l'a vu au chapitre précédent, prétendoit que la découverte du papyrus & de ſon uſage étoit poſtérieure à la fondation d'Alexandrie.

(2) Simler, Guillandin, & Dalechamp, entreprennent de ſubſtituer ici *veriſſimus auctor* à *vetuſtiſſimus*, qui eſt la leçon manuſcrite. Cette mépriſe de Simler vient de ce qu'il a confondu Caſſius Hémina, Auteur en effet très ancien à l'égard de Pline, avec Caſſius Severus, Ecrivain qui vivoit tout au plus ſoixante & dix ans avant notre Auteur. Voyez nos notes alphabétiques ſur le premier livre de Pline, tome 1. Caſſius Hémina vivoit l'an 607 de la fondation de Rome, ſelon Cenſorin, chap. 17; c'eſt-à-dire qu'il étoit antérieur à Pline de près de deux ſiecles. Conſultez Voſſius, *de Hiſt. Lat.* p. 26 : il y fixe le tems où Caſſius Hémina a vécu : il y indique les divers endroits des Auteurs qui citent les *Annales* de cet Hiſtorien ; & il y releve l'erreur de Simler, qui a cru que ce Caſſius avoit adreſſé ſon ouvrage à Tibere & à Mécene. On lit dans notre article ſur Caſſius Hémina, tome 1, p. 224, qu'il vivoit l'an de Rome 616. C'eſt une faute d'impreſſion ; *liſez* 607.

(3) Le Pere Hardouin veut que ce Cethegus n'ait rien de commun avec une médaille d'argent du cabinet du Roi, qu'il rapporte. Dans cette médaille, Cethegus eſt repréſenté *monté à cheval*, comme l'on dit, ſur une chevre, & tenant une palme à la main. Au deſſous eſt écrit CETHEGUS ; & ſur l'autre face eſt une tête caſquée repréſentant Rome perſonnifiée, avec cette légende abrégée, EXSC ; ce qui ſignifie *ex Senatus Conſulto*, c'eſt-à-dire par ordre du Sénat. Le Pere Hardouin, en convertiſſant le nom propre *Cethegus* en un aſſemblage éni-

nius Secundus (22), citoyen illuſtre, & Poète très renommé. Tel eſt auſſi le papier ſur lequel ſont écrits des ouvrages que j'ai ſouvent occaſion de voir, je veux dire les originaux (23) de Cicéron, d'Auguſte & de Virgile.

Des livres de Numa.

CERTAINS traits de l'Hiſtoire, des plus déciſifs, prouvent évidemment que l'uſage du papier d'Egypte eſt beaucoup plus ancien que Varron ne l'a prétendu (1). Caſſius Hémina, très ancien Chroniqueur (2), rapporte, dans le quatrieme livre de ſes Annales, que, ſous le Conſulat de Publius Cornelius Cethegus (3), fils de Lucius, & de Marcus Bæbius Pamphilus, fils de Quintus, un Greffier de Rome nommé Cneus Terentius (4), faiſant donner la

---

gmarique de lettres initiales, trouve le moyen de faire honneur de cette médaille à l'Empereur Trajan. Mais c'eſt une rêverie impardonnable. Cethegus eſt repréſenté monté ſur une chevre, parceque cette figure eſt le ſymbole de ſon nom, qui, interprété d'une maniere brute, comme c'eſt l'uſage dans les ſymboles de race, & dans les figures de blaſon, peut ſignifier la même choſe que κατ' αἰγὸν, c'eſt-à-dire *inſidens capræ*; & le nom même de *Cethegus* joint à cette extrême vraiſemblance, ne permet pas de chercher d'autre application. Ceci nous met en droit de ſuſpendre notre jugement ſur la critique que fait le Pere Hardouin des autres médailles de Cethegus, qui ſe trouvent chez Goltz & chez Vaillant, & qu'il range, ſans autre examen, parmi les médailles apocryphes; le tout, comme il paroît, pour faire valoir ou paſſer ſon étrange & bizarre interprétation.

(4) *Cneus Terentius*; ainſi portent tous les manuſcrits de Pline: & cette leçon eſt conſtamment confirmée par S. Auguſtin, *de Civit. Dei*, livre 7, chap. 34; par Feſtus, au mot *Numa*, *&c.* ce qui fait voir, ſelon l'obſervation du Pere Hardouin, que ceux qui, à l'exemple de Valere Maxime, liv. 1, chap. 1, ſect. 12, attribuent cette découverte à Lucius Petilius, ſont tombés dans une mépriſe manifeſte en confondant le nom du Greffier en queſtion avec le nom du Préteur Quintus Petilius, qui, ſelon Pline, fit brûler ces mêmes livres de Numa, comme contenant des dogmes ſuſpects ou dangereux. Voyez ce que dit Pline, environ vingt lignes plus loin. A l'égard de l'autre Conſul Bæbius Pamphilus, ce perſonnage eſt appellé *Tamphilus* ou *Tampilus* par les Faſtes, par les médailles, &c. Conſultez Patine, p. 45.

nantem, offendiſſe arcam, in qua Numa, qui Romæ regnavit, ſitus fuiſſet: in eadem libros ejus repertos P. Cornelio L. F. Cethego, M. Bæbio Q. F. Phamphilo Coſs. ad quos à regno Numæ colliguntur anni DXXXV: & hos fuiſſe è charta: majore etiamnum miraculo, quod tot infoſſi duraverunt annis: quapropter in re tanta ipſius Heminæ verba ponam. Mirabantur alii, quomodo illi libri durare potuiſſent: ille ita rationem reddebat: Lapidem fuiſſe quadratum circiter in media arca vinctum candelis quoquoverſus: in eo lapide inſuper libros impoſitos fuiſſe; propterea arbitrari eos non computruiſſe: & libros citratos fuiſſe; propterea arbitrarier tineas non tegiſſe: in his libris ſcripta erant philoſophiæ Pythagoricæ; eoſque combuſtos à Q. Petilio Prætore, quia philoſophiæ ſcripta eſſent. Hoc idem tradit L. Piſo Cenſorius primo commentariorum: ſed libros ſeptem juris pontificii, totidemque Pythagoricos fuiſſe: Tuditanus decimo tertio, Numæ decretorum fuiſſe: ipſe Varro Humanarum Antiquitatum ſexto,

(5) Numa monta ſur le trône l'an de Rome 37.

(6) Et non pas environ quatre cents ans, comme s'exprime Plutarque, mais par un anachroniſme manifeſte. Voyez ſa vie de Numa.

(7) Pline, au livre 16, chap. 37, vers le commencement de l'avant-derniere ſection, enſeigne de quelles matieres ces meches étoient compoſées.

(8) Je lis *citratos* avec l'élite des manuſcrits, & non pas *cedratos* avec les Editeurs antérieurs au Pere Hardouin.

(9) *Adjicit Valerius Antias libros Pythagoricos fuiſſe; vulgatæ opinioni, quâ creditur Pythagoræ auditorem fuiſſe Numam, mendacio probabili accommodatâ fide.* Tite Live, liv. 40, p. 513.

(10) Ceci eſt confirmé par Tite Live, *ibid.* par Plutarque, vie de Numa, p. 74; par Lactance, liv. 1, chapitre 22.

(11) L'élite des manuſcrits porte *Lucius Piſo*; c'eſt la leçon qu'il faut ſuivre, & non pas *Caius Piſo*, comme liſent la plupart des Editeurs. Voyez nos notes alphabétiques ſur le premier livre de Pline, tome 1, p. 262.

(12) Confirmé par Valere Maxime, liv. 1, ch. 1.

(13) Conſultez nos notes alphabé-

ſeconde

ſeconde façon à un champ qu'il avoit ſur le mont Janicule, trouva un coffre où étoit le corps du Roi Numa, avec les livres de ce Prince, leſquels étoient écrits ſur du papier d'Egypte. Or depuis le commencement (5) du regne de Numa juſqu'au Conſulat dont nous parlons, il s'étoit écoulé cinq cents trente-cinq ans (6): & cette circonſtance, *qu'ils étoient de papier*, ajoute certainement au prodige que des livres quelconques aient pu ſe conſerver enfouis ſous terre pendant tant de ſiecles. C'eſt pourquoi je rapporterai le propre récit d'Hémina. Comme pluſieurs perſonnes lui témoignoient leur ſurpriſe d'un événement auſſi étrange, il leur expliqua phyſiquement la choſe, en diſant que vers le milieu du coffre il y avoit une pierre quarrée, & liée en tout ſens avec des cordes ou meches cirées (7); qu'en les déliant on avoit trouvé les livres en queſtion poſés dans le baſſin pratiqué à la partie ſupérieure de la pierre; & qu'il eſtimoit que cette diſpoſition les avoit garantis de la moiſiſſure; que d'ailleurs ils étoient garnis de feuilles de citronniers (8), ce qui avoit dû les préſerver des vers; que ces livres contenoient la Philoſophie Pythagoricienne (9), & que parcequ'ils traitoient de Philoſophie, ils furent brûlés par ordre du Préteur Quintus Petilius (10). On trouve auſſi, au premier livre des Mémoires de Lucius Piſon (11), jadis Cenſeur, le même fait rapporté de la même maniere, ſi ce n'eſt que, ſelon Piſon, ces livres étoient au nombre de quatorze, dont ſept (12) traitoient du droit des Pontifes, & les ſept autres de la Philoſophie de Pythagore. Au troiſieme livre des Hiſtoires de Tudiranus (13), on lit au contraire que ces écrits contenoient les Ordonnances du Roi Numa. Varron, au ſixieme livre de ſes Antiquités du monde, & Valerius Antias (14), dans ſon livre ſecond, diſent qu'il n'y avoit que quatre livres; ſavoir, deux Latins, qui traitoient des cérémonies religieuſes; & deux Grecs, qui contenoient les préceptes de la Philoſophie. Le

tiques ſur le premier livre de Pline; & Voſſius, *de Hiſt. Lat.* p. 31.

(14) Voyez nos notes alphabétiques ſur le premier livre de Pline.

Antias ſecundo, duos pontificales Latinos, totidem Græcos præcepta philoſophiæ continentes. Idem tertio ponit, quo comburi eos placuerit. Inter omnes verò convenit Sibyllam ad Tarquinium Superbum tres libros attuliſſe : ex quibus igni duo cremati ab ipſa, tertius cum Capitolio Syllanis temporibus. Præterea Mucianus ter Conſul prodidit nuper ſe legiſſe, cùm præſideret Lyciæ, Sarpedonis à Troja ſcriptam in quodam templo epiſtolæ chartam. Quod eo magis miror, ſi etiamnum Homero condente Ægyptus non erat : aut cur, ſi jam hic erat uſus, in ipſa illa Lycia Bellerophonti codicillos datos, non epiſtolas, prodidit ? Sterilitatem ſentit hoc quoque : factumque jam Tiberio principe inopiâ chartæ, ut è Senatu darentur arbitri diſpenſandæ : aliàs in tumultu vita erat.

(15) Solin, chap. 2, p. 14, en fait la Sibylle de Cumes ; & Varron, chez Servius, en fait la Sibylle Erythréenne. Ariſtote ſemble concilier ces deux leçons, lorſqu'il écrit que la Sibylle Erythréenne alla rendre des oracles à Cumes.

(16) A Tarquin le Superbe, ſelon Denis d'Halicarnaſſe, *Antiq. Rom.* liv. 4, p. 259 ; &, ſelon Aulugelle, liv. 1, chap. 19, p. 83. Varron place ce même fait ſous Tarquin l'ancien ; & l'époque de la cinquantieme olympiade, indiquée par Solin lui-même, ſemble favoriſer Varron. Quelques Critiques ont cherché à concilier ces contradictions en prétendant que le ſurnom de *Superbus* avoit été commun à l'un & à l'autre Tarquin. En effet, *Superbus* paroît n'être que l'équivalent ou la traduction Latine du nom propre Toſcan *Tarquin :* & parmi nous encore la vieille expreſſion *ſe targuer*, eſt ſynonyme de montrer de l'orgueil. Ainſi, à partir de cette ſignification, le nom propre Tarquin auroit ſa racine dans le mot Celtique *targue*, orgueil. Ce mot *targue* a un grand rapport avec le mot Latin *turgere*, s'enfler ; ce qui eſt le propre de la vanité. Au reſte, la Sibylle a pu vivre ſous l'un & l'autre Tarquin. Voyez Pline, liv. 34, ch. 5.

(17) Chez le Pere Hardouin on lit *cremati ab ipſa tertius, &c.* C'eſt une ponctuation vicieuſe, une faute d'impreſſion. Ce *tertius* doit être précédé & non ſuivi d'une virgule, comme l'obſerve M. le Comte de la Tour Rezzonico. Au reſte, cette faute ne ſe rencontre que dans l'édition *in-fol.* du Pere Hardouin, & non dans l'édition *in* 4°.

même Valerius Antias, dans ſon troiſieme livre, explique la raiſon qui engagea à les faire brûler. Tous les Hiſtoriens conviennent que la Sibylle (15) apporta trois livres à Tarquin (16) le Superbe; qu'elle-même en brûla deux (17), & que le troiſieme périt du tems de Sylla (18) dans l'incendie du Capitole. Enfin Mucianus, qui a été trois fois Conſul, a laiſſé par écrit qu'étant Gouverneur de Lycie, il avoit lu tout récemment dans un certain temple une lettre du Roi Sarpedon (19), datée de Troye (20), & écrite ſur du papier d'Egypte. Ceci me paroît d'autant plus étrange (21), qu'il réſulte des poéſies d'Homere (22) que la baſſe Egypte, autrement le Delta, n'exiſtoit pas encore au tems de la guerre d'Ilion. Que s'il faut admettre que le papier d'Egypte ait été en uſage dès cette époque, je ſuis ſurpris qu'Homere, parlant de cette même province de Lycie, faſſe mention de tablettes (23) données à Bellérophon, & ne les qualifie point de lettres miſſives, comme c'eſt l'uſage d'appeller ainſi toutes les dépêches écrites ſur le papyrus (24). Il ſurvient quelquefois une diſette de papyrus, ainſi que des autres denrées: c'eſt ce qu'on vit arriver ſous le regne de Tibere. En conſéquence, le papier d'Egypte devint ſi cher, que le Sénat fut obligé de nommer des Commiſſaires pour le diſtribuer au peuple: autrement il y auroit eu une ſédition dans Rome.

(18) Voyez le livre 33, chap. 1, ſect. 5.

(19) Sarpedon, Roi de Lycie, & fils de Jupiter. Voyez ſa mort chez Homere, *Iliad.* liv. 5.

(20) Il faut mettre cette lettre de Sarpedon avec les autres monuments hiſtoriques du ſiege de Troye, controuvés par le prétendu Dictys de Crete, & le faux Datès de Phrygie.

(21) Pline inſinue que cette lettre de Sarpedon eſt un monument ſuſpect.

(22) Voyez nos notes ſur le chapitre 11.

(23) Nous avons rapporté dans les notes du chapitre 11 les vers d'Homere qui ont rapport à ces tablettes de Bellérophon.

(24) L'uſage du papier d'Egypte avoit encore lieu du tems de Caſſiodore. Mais il étoit abſolument tombé en déſuétude au douzieme ſiecle, du tems d'Euſtathe, comme l'obſerve Allatius, *Animadv. ad Antiq. Etruſc.* ſect. 55, p. 97.

De arboribus Æthiopiæ.

CAPUT 14. ÆTHIOPIA, Ægypto contermina, insignes arbores non ferè habet, præter laniferas, quarum natura in descriptione Indorum atque Arabiæ dicta est. Propior tamen huic natura lanæ, majorque folliculus granati modo mali : similesque & inter se arbores ipsæ. Præter hanc palmæ, quales retulimus. Insularum arbores ambitu Æthiopiæ, & nemora odorata, in mentione earum dicta sunt.

De Atlantis arboribus, & cedrinis mensis, & quæ in his laudentur, & quæ vituperentur.

CAPUT 15. ATLAS mons peculiari proditur sylvâ, de qua diximus. Confines ei Mauri, quibus plurima arbor citri, & mensarum insania, quas fœminæ viris contra margaritas regerunt. Extat hodie M. Ciceronis in illa paupertate, &

(1) Liv. 12, chap. 10 & 11.

(2) Vers le milieu du chap. 4.

(3) Liv. 6, chap. 31 & 32.

(4) Au commencement du cinquieme livre. Ces arbres particuliers à la Mauritanie, selon le Pere Hardouin, sont le citre & le *malus Assyria*, dont on a parlé au troisieme chap. du livre précédent. Voyez notre note 79 sur le premier chapitre du cinquieme livre, tome 2, p. 437. *Malus Assyria*, c'est notre citronnier. A l'égard du citre Atlantique, que les Grecs nommoient *thyon*, c'est certainement une autre espece que le citronnier que nous connoissons. Voyez le reste du chapitre, vers l'endroit du texte qui répond à notre note 15, p. 80. Voyez aussi les notes 17 & 21.

(5) Les manuscrits portent *arbor citri*, & non pas *arbor cedri*, comme lisent quelques Editeurs. Je traduis *citronnier*, mais en avertissant que notre citronnier propre est le *malus Assyria*. Quoi qu'il en soit, plusieurs anciens Poètes ont célébré les tables de citronnier Atlantique :

Accipe felices, Atlantica munera, sylvas :
Aurea qui dederit dona, minora dabit.
Martialis, lib. 14, Ep. 89.

Non sum crispa quidem, nec sylvæ filia Mauræ.
Idem, ibid. Epig. 90.

Et Mauritiaci pondera rara citri.
Idem, lib. 12, Epigr. 67.

Des arbres d'Ethiopie.

L'ETHIOPIE (je dis celle qui eſt limitrophe de l'Egypte) n'a preſque point d'arbres conſidérables, excepté ceux qui produiſent du coton, & dont nous avons traité (1) dans la deſcription des Indes & de l'Arabie. Toutefois ce coton Ethiopique reſſemble plus à de la laine qu'à autre choſe; & quoique les arbres qui le portent ſoient ſemblables aux autres citronniers, néanmoins les bourſes ou poches dans leſquelles il eſt renfermé, ſont plus groſſes que les autres, & elles égalent la groſſeur d'une grenade. Cette même contrée produit auſſi des palmiers, dont nous avons parlé (2) ci-deſſus. Quant aux arbres & aux forêts odorantes que produiſent les iſles voiſines de l'Ethiopie, nous en avons parlé (3) en traitant de ces iſles.

Des arbres du mont Atlas; des tables de citronniers; éloge & blâme de ces tables.

LE mont Atlas a des arbres particuliers qui ne croiſſent pas ailleurs, & deſquels nous avons traité précédemment (4). La Mauritanie, qui confine à cette montagne, eſt très abandante en citronniers (5), dont on fait des tables que l'extravagance du luxe met à un prix exceſſif. Auſſi lorſque les hommes reprochent aux femmes leurs folles dépenſes en bijoux, les femmes, à leur tour, reprochent aux hommes leurs tables de citronnier. On voit encore aujourd'hui une pareille table, qui appartenoit à Cicéron, & qui avoit été achetée un million de ſeſterces (6). Cela eſt d'au-

Ecce Afris eruta tertis
Citrea menſa. *Perſeu. Satyr. p.* 422.

Tantùm Mauruſia genti
Robora divitiæ, quarum non noverat uſum:
Sed citri contenta comis vivebat & umbrâ.
In nemus ignotum noſtræ venêre ſecures,
Extremoque epulas menſaſque petivimus orbe.
Lucanus, lib. 9, *v.* 426.

(6) Environ cent mille francs de notre monnoie. Au reſte la ſomme ſe trouve en lacune dans les manuſcrits. J'ai ſuivi les conjectures très plauſibles du Pere Hardouin.

quod magis mirum eſt, illo ævo empta H-S. $\bar{X}$. Memoratur & Galli Aſinii, H-S. $\overline{XI}$. Venumdatæ ſunt & duæ à Juba rege pendentes : quarum alteri pretium fuit H-S. $\overline{XII}$; alteri paulò minùs. Interiit nuper incendio à Cethegis deſcendens, H-S. $\overline{XIV}$ permutata, latifundii taxatione, ſi quis prædia tanti mercari malit. Magnitudo ampliſſima adhuc fuit, unius commiſſæ ex orbibus dimidiatis duobus à rege Mauretaniæ Ptolemæo, quatuor pedum & ſemipedis per medium ambitum, craſſitudine quadrantali. Majuſque miraculum in ea eſt artis, latente junctură, quàm potuiſſet eſſe naturæ. Solidæ autem à Nomio Cæſaris liberto cognomen trahentis, tribus ſicilicis infra quatuor pedes, totidemque infra ſemipedem craſſitudinis. Qua in re non omittendum videtur, Tiberio principi menſam quatuor pedes ſextante & ſicilico excedentem, totâ verò craſſitudine ſeſcunciali, operimento laminæ veſtitam fuiſſe, cùm tam opima Nomio liberto ejus eſſet. Tuber hoc eſt radicis, maximèque laudatum, quod ſub terra totum fuerit : & rarius quàm quæ

(7) Enviton cent dix mille francs monnoie de France.

(8) Je lis au texte, *à Juba rege pendentes*, avec le Pere Hardouin & l'élite des manuſcrits. *Pendere*, en terme de Barreau, c'eſt être en vente par ordonnance du Juge. On ſe ſervoit de ce terme pour les divers effets des inventaires & des ventes publiques, comme le Pere Hardouin en apporte pluſieurs preuves. Les éditions antérieures à celle de ce Savant portoient *Jubâ rege vendente*.

(9) Enviton cent vingt mille livres, monnoie de France. Au reſte, je lis H-S. $\overline{XII}$ avec les manuſcrits, & non pas H-S. $\overline{XV}$ avec les Editeurs antérieurs au Pere Hardouin.

(10) Cent quatante mille livres de notre monnoie.

(11) Fils de Juba, & dont nous avons parlé au mot *Juba* parmi les notes alphabétiques du premier livre.

(12) C'étoient des tables rondes, & pour l'ordinaire ſoutenues ſur des pieds d'ivoire :

Ut Mauri Libycis centum ſtent dentibus orbes.
Martial, lib. 9, Epigr. 23.

(13) Le texte porte à la lettre : *Elle avoit quatre pieds moins trois ſiciliques de diametre, & un demi-pied moins trois ſiciliques d'épaiſſeur.* Le ſicilique

tant plus ſurprenant, que Cicéron n'étoit pas des plus riches; & la ſurpriſe augmente encore ſi l'on a égard au ſiecle où il vivoit. On parle auſſi d'une autre table, qui appartenoit à Gallus Aſinius, & qui avoit coûté onze cents mille ſeſterces (7). Il s'en trouva deux parmi les meubles de la ſucceſſion du Roi Juba (8), l'une deſquelles fut vendue douze cents mille ſeſterces (9), & l'autre un peu moins. Il n'y a pas long-tems que, dans un incendie, il en périt une qui venoit de la famille de Cethegus, & qui avoit coûté quatorze cents mille ſeſterces (10), c'eſt-à-dire la valeur d'un fonds de terre, ſi toutefois il y a fonds de terre dont on voulût donner une telle ſomme. La plus grande table de citronnier qu'on ait vue juſqu'à préſent, c'eſt celle que fit faire Ptolémée (11), Roi de Mauritanie, & qui avoit quatre pieds & demi de diametre, & trois pouces d'épaiſſeur. Elle étoit compoſée de deux demi-ronds (12), ſi exactement joints enſemble, qu'on ne pouvoit connoître la jointure : ce qui rendoit cette table encore plus merveilleuſe que ſi elle eût été d'une ſeule piece. Celle qui fut appellée Nomienne, à cauſe de Nomius, affranchi de l'Empereur Tibere, & qui étoit faite d'une ſeule piece, avoit quatre pieds moins neuf lignes de diametre (13), & cinq pouces & trois lignes d'épaiſſeur. A cette occaſion, je ne dois pas omettre que Tibere en poſſédoit une qui avoit quatre pieds deux pouces trois lignes de diametre, mais ſeulement un pouce & demi d'épaiſſeur, & qui par conſéquent étoit beaucoup moins épaiſſe que celle de Nomius ſon affranchi : mais en récompenſe elle étoit couverte d'une lame faite d'un ſeul nœud (14) de racine de citronnier. Ces nœuds, qui ſont entiérement cachés en terre, ſont les plus eſtimés; & d'ailleurs ils ſont bien plus rares que ceux qui viennent

étoit le quart de l'once ou du pouce : *Dividitur uncia in quatuor ſicilicos, id eſt in quatuor quartas.* Voluſius. *Sicilicum dictum quod ſemunciam ſecet.* Feſtus.

(14) Ce qui en faiſoit le prix. *Video iſtic menſas, & eſtimatum lignum Senatoris cenſu, eo pretioſiùs quòd illud in plures nodos arboris infelicitas torſit.* Senec. *de Benef.* lib. 7, cap. 10.

ſupernè, quæque gignuntur etiam in ramis : proprièque quod tanti emitur, arborum vitium eſt, quarum amplitudo ac radices æſtimari poſſunt ex orbibus. Sunt autem cupreſſo fœminæ etiamnum ſylveſtri ſimiles, folio, odore, caudice. Ancorarius mons vocatur citerioris Mauretaniæ, qui laudatiſſimam dedit citrum, jam exhauſtus.

Menſis præcipua dos in venam criſpis, vel in vortices parvos. Illud oblongo evenit diſcurſu, ideoque tigrinum appellatur : hoc intorto, & ideo tales pantherinæ vocantur. Sunt & undatim criſpæ, majore gratiâ ſi pavonum caudæ oculos imitentur. Magna verò poſt has gratia, extra prædictas, criſpis densâ veluti grani congerie, quas ob id à ſimilitudine apiatas vocant. Summa verò omnium in colore. Hic maximè mulſi placet, ſuis refulgens venis. Poſt hæc amplitudo eſt : jam toti caudices juvant, pluresque in una.

(15) Ainſi ils ſont bien différents de nos citronniers.

(16) Je lis au texte *vel in vortices parvos* avec l'élite des manuſcrits & le Pere Hardouin, & non *vel in vertice variis*, avec la plupart des Editeurs.

(17) Ces nœuds pavanés ſervoient auſſi à faire des bois de lits :

Nomina dat ſpondæ pictis pulcherrima pennis
Nunc Junonis avis, ſed prius Argus erat,

dit Martial, liv. 14, Ép. 85. Au reſte, nos Peres tiroient, tant de l'Inde que de la Syrie, une ſorte de bois à nœuds, & richement madré, dont on faiſoit des commodes, des tables, & autres meubles fort recherchés alors, mais qu'on ne voit plus guere aujourd'hui qu'avec une ſorte de mépris dans les inventaires ; ce qui vient, non de défaut réel de beauté dans la matiere, mais des formes gothiques & peu agréables de ces meubles. Ruellius, liv. 1, *de natur. ſtirp.* page 143, écrit qu'ayant interrogé des tabletiers pour ſavoir d'eux quelle ſorte de bois faiſoit la matiere de ces meubles, ils lui dirent que c'étoit une ſorte de cyprès ou de cedre que l'on nommoit dans le commerce *bois madré;* qu'on le tiroit autrefois de la Syrie & de l'Inde, mais que la mode en étoit paſſée. Ce bois madré a de grands rapports avec le citronnier de Pline. Mais voyez la note 21.

(18) Je lis au texte, avec le P. Hardouin & l'élite des manuſcrits : *Poſt hæc amplitudo eſt : jam toti caudices juvant, pluresque in una ;* & non pas, au

au tronc ou aux branches de l'arbre. Toutefois ces nœuds, que nous achetons ſi cher, ne ſont que des impetfections des citronniers. Mais on peut juger de la groſſeur de ces arbres & de leurs racines, par la grandeur des tables que l'on fait d'un ſeul de leurs nœuds. Les citronniers dont nous parlons reſſemblent, par leurs feuilles, leur odeur & leur tronc, au cyprès (15) femelle, & même au cyprès ſauvage. C'étoit le mont Ancorarius de la Mauritanie citérieure qui fourniſſoit autrefois le meilleur citronnier; mais le luxe eſt venu à bout de l'épuiſer entiérement.

Les plus belles tables de citronnier ſont celles qui ſont madrées, ſoit par des veines qui ſe répandent de côté & d'autre, ſoit par des couleurs qui reſſemblent à des petits tourbillons (16). Les premieres ſont appellées *tigrines*, & les ſecondes *panthérines*. Il y a auſſi des tables qui ſont madrées par ondes : & elles ont encore plus de grace ſi leur madrure imite (17) les yeux de la queue du paon. Les plus eſtimées, après ces trois ſortes, ſont celles dont la madrure eſt comme un amas de grains entaſſés, qui reſſemblent à de la graine de perſil. Au reſte, la plus grande beauté de toutes ſortes de tables de citronnier conſiſte dans la couleur. A Rome, on aime principalement celles dont les veines éclatantes ont la couleur du vin miellé. Après la couleur, c'eſt la grandeur qu'on recherche le plus. Déja même on exige que ces tables ſoient d'une ſeule piece, c'eſt-à-dire qu'elles aient le même diametre que le tronc qui les fournit; ou bien on fait entrer pluſieurs troncs, de toute leur largeur (18), dans une ſeule table.

avec les Editeurs, *Poſt hæc amplitudo eſt jam totius caudicis. Juvant plura quoque in una menſa vitia.* Mais, au reſte, je dois obſerver que le P. Hardouin a mal interprété ce paſſage, même en le rétabliſſant ſelon ſa pureté. Il a cru que Pline parloit de grandes tables faites de morceaux rapportés, au lieu que Pline parle de tables faites de troncs entiers, ou du moins employés dans toute leur largeur, ſoit qu'il n'y entrât qu'un ſeul tronc, ſoit qu'on compoſât ces tables de pluſieurs troncs entiers enchaſſés dans quelque autre matiere qui formoit la liaiſon; car il vient d'établir qu'après la couleur, le prix de chacune de ces tranches rondes conſiſtoit dans leur gran-

Menſæ vitia : lignum ; ita vocatur materia ſurda, & indigeſta ſimplicitas, aut platani foliorum modo digeſta : item ilignæ venæ ſimilitudo, vel coloris : & quibus maximè obnoxias fecêre æſtus ventique, rimæ, aut capillamenta rimas imitata. Poſteà muræna nigro tranſcurrens limite : variiſque corticum punctis apprehenſus, papaverum nodo, & in totum atro propior colos, maculæve diſcolores. Virides terrâ condunt barbari, & illinunt cerâ. Artifices verò frumenti acervis imponunt ſeptenis diebus, totidem intermiſſis : mirumque ponderi quantum ita detrahatur. Naufragia docuêre nuper, hanc quoque materiam ſiccatam mari, duritie incorruptâ ſpiſſari, non ullo modo vehementiùs. Nutriuntur optimè, ſplendeſcuntque, manu ſiccâ fricatæ, à balineis maximè : nec à vinis læduntur, ut his genitæ.

deur propre, c'eſt-à-dire à être d'une ſeule piece, & non de pluſieurs morceaux, non pas même de deux ſeulement, comme la table du Roi Ptolémée, dont on a parlé plus haut. L'erreur du Pere Hardouin eſt manifeſte ; elle a entraîné celle de M. Jault. Celui-ci traduit : *Après la couleur, on eſtime particuliérement la grandeur, ſoit que les tables ſoient faites d'une ſeule pièce, ou de deux pieces exactement jointes enſemble.* Notre Auteur dit préciſément le contraire.

(19) *Surda materies*, c'eſt une matiere monotone, & qui n'a point différents tons de couleur, ou même qui n'a aucune couleur tonique & déterminée. Cette métaphore, empruntée de la muſique, eſt fréquente dans notre langue. Cette même métaphore a paſſé dans le ſens moral ; témoin les expreſſions d'*abſurde* & de *mal-ſonnant*.

(20) Je lis au texte *corticum* avec les manuſcrits & les éditions antérieures au Pere Hardouin : c'eſt à tort que celui-ci ſubſtitue *cornicum*.

(21) Alluſion à l'uſage de faire de ce bois des tables ſur leſquelles on ſervoit du vin, & ſur leſquelles il n'étoit pas tare que le vin ſe renversât. C'étoit même l'uſage de renverſer quelques gouttes de vin ſur la table à titre de libation. D'ailleurs, comme le plus ancien nom du citronnier Atlantique, ainſi que Pline va l'obſerver au chapitre ſuivant, étoit *thyon* ou *thya*, peut-être fait-il ici alluſion aux Thyades ou Prêtreſſes de Bacchus ; leſquelles étoient peut-être nommées ainſi, parcequ'aux fêtes de Bacchus elles por-

Les tables de bois de citronnier ſont cenſées défectueuſes lorſqu'elles n'ont aucune madrure ou diſtinction de nuances (19), ou lorſque leurs veines repréſentent des feuilles de platane, ou lorſque ces veines reſſemblent à celles de l'yeuſe, ou ſont de la couleur de ce bois. Les autres défauts dont on exige que ces tables ſoient exemptes, c'eſt d'avoir des fentes ou des filaments qui reſſemblent à des fentes, à quoi la chaleur & le vent rendent ces tables très ſujettes; ou d'être traverſées par une eſpece de ſentier noir qui reſſemble à une lamproie; ou lorſqu'avant d'être employé, leur bois, dans l'écorce (20), eſt comme pointé & piqué de diverſes manieres; ou lorſque les nœuds ſont de la couleur du pavot. Elles ſont encore eſtimées défectueuſes lorſqu'elles ſont entiérement ſombres & noirâtres, ou lorſqu'elles ont des taches de différentes couleurs. Les gens du pays, pour perfectionner le bois du citronnier, l'enfouiſſent dans la terre lorſqu'il eſt encore verd, après l'avoir frotté de cire. Enſuite les ouvriers qui veulent l'employer, le laiſſent pendant ſept jours ſur des monceaux de bled, & attendent ſept autres jours avant de le mettre en œuvre. On ne ſauroit preſque croire combien ſon poids diminue par ce moyen. Les naufrages nous ont appris depuis peu que l'eau de la mer deſſeche, condenſe ce bois, & lui donne un excès de dureté auquel il ne parviendroit jamais d'une autre maniere, tellement qu'elle le rend incorruptible. Pour le maintenir dans ſon luſtre & dans ſon luiſant, il faut le frotter avec la main, pourvu qu'elle ne ſoit pas mouillée, & ſur-tout au ſortir du bain. Le vin ne tache point ce bois; auſſi ſemble-t-il être fait pour le vin (21).

---

roient des branches de *thya*, c'eſt-à-dire du même arbre de couleur vineuſe, & d'une conſiſtance en quelque ſorte immortelle, déſigné par Pline ſous le nom *citronnier Atlantique* ou *Mauritanien*. Ceci me fait haſarder une conjecture ſur la claſſe d'arbres dans laquelle il convient de ranger le citronnier de Pline. Conſultons d'abord Virgile :

Bacchatur, qualis commotis excita ſacris
Thyas, ubi audito ſtimulant Trieterica Baccho
Orgia, nocturnuſque vocat clamore Cythæron,

écrit-il, *Enéide*, liv. 4.

Thyas & infelix cuperet vidiſſe Cythæron,

écrit auſſi Valerius Flaccus. Cette af-

Inter pauca nitidioris vitæ inſtrumenta hæc arbor eſt : quapropter inſiſtendum ei quoque paulum videtur.

De arbore thya.

CAPUT 16. NOTA etiam Homero fuit : thyon Græcè vocatur, ab aliis thya. Hanc itaque inter odores uri tradit in deliciis Circes, quam Deam volebat intelligi, magno errore eorum qui odoramenta in eo vocabulo accipiunt, cùm præſertim eodem verſu cedrum laricemque unà tradat : in quo manifeſtum eſt de arboribus tantùm locutum. Theophraſ-

---

feſtation des Poëtes de placer ſur le mont Cythéron de Béotie les *Thyades*, dont le nom ne ſauroit guere ſe dériver que de *thya*, nom du citronnier de Pline, chez les Grecs ; le rapport onomatique de ce Cythéron avec le mont *Cytorus* de Paphlagonie, d'une part ; de l'autre, le rapport de *Citheron* & de *Cytorus* avec le nom d'arbre *citrus*, dont il s'agit ici ; enfin la réputation où étoit, ſelon Virgile, le *Cytorus* de produire du buis,

Et juvat undantem buxo ſpectare Cytorum ;

l'analogie ou l'identité des dénominations du buis avec ce mont *Cytorus*, qui étoit telle, que *cytoriacus* & *buxeus* ſont ſynonymes chez Ovide,

Sæpè cytoriaco diducit pectine crines ;

&, ce qui mérite plus d'attention encore, l'extrême rapport de l'emploi des nœuds du buis & du citronnier Atlantique (car les racines de buis ſont remarquables par leur belle madrure, & les riches veines bariolées, & ſouvent ondulées, qui les diſtinguent, ce qui a donné lieu au vers de Virgile, *Et juvat undantem*, &c. cité plus haut) ; toutes ces conſidérations me porteroient à croire que le citre d'Afrique n'étoit qu'une ſorte de buis odorant, & d'une couleur vineuſe. Voyez, au reſte, la note 14. Dupinet écrit en marge de ſon Pline : *Aucuns prennent le citre pour le ſavinier : mais ils ſe trompent ; c'eſt une eſpece de madre.* J'ai expliqué, note 14, ce que c'eſt que le madre. On trouvera à la fin de ce volume, parmi les *Additions*, une note curieuſe tirée des écrits du docte Suédois Jean Ihre, au ſujet d'un bois ſemblable.

(1) C'eſt-à-dire bois de ſacrifice, bois de libation ; car *thuō*, en Grec, ſignifie *ſacrifico*. Les différents Auteurs en parlent ainſi ; ſavoir, Heſychius, θύον ὄνομα δένδρου ; Euſtathe, ſur le cinquieme livre de l'*Odyſſée*, θύον δένδρον ; Athénée, liv. 5, p. 207, θυία ; Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 5, chap. 5, τὸ δὲ θύον, οἱ δὲ θύαν καλοῦσιν ; Didyme, ſur le même paſſage d'Homere, θύον· εἴδος δένδρου, ἢ φυτοῦ.

(2) Nous n'avons plus l'ouvrage d'Homere où cela ſe trouvoit ; car de penſer que Pline ait confondu Calypſo avec Circé, c'eſt ce qui n'eſt guere vraiſemblable. Au reſte, ce qu'Ho-

Or comme le citronnier dont nous parlons, c'eſt-à-dire celui du mont Atlas, eſt devenu la matiere des meubles les plus propres & les plus recherchés, je crois qu'il eſt à propos de dire encore quelque choſe touchant cet arbre.

Ce que c'eſt que l'arbre thya.

Le citronnier a été connu d'Homere, qui le nomme *thyon* (1), & d'autres *thya.* Ce Poëte met le thyon au nombre des bois odoriférants dont il ſuppoſe que Circé (2), en qualité de Déeſſe, parfumoit ſa grotte. Ainſi ceux qui entendent le mot *thyon* comme s'il ſignifioit toutes ſortes de parfums, ſe trompent groſſiérement, d'autant qu'Homere joint le cedre & la méleſe (3) avec le thyon dans le même vers, où il eſt manifeſte qu'il ne parle que d'arbres odorants. Théophraſte (4), le premier Naturaliſte qui ait

mere, ſelon Pline, a dit de Calypſo, Virgile le dit à-peu-près de Circé, *Eneïde*, liv. 7, v. 10 :

Proxima Circææ raduntur littora terræ,
Dives inacceſſos ubi Solis filia lucos
Aſſiduo reſonat cantu, tectiſque ſuperbis
Urit odoratam nocturna in lumina cedrum.

Nous allons donner une ſeconde preuve que Pline ne s'eſt point mépris, & qu'il a eu en vue un paſſage d'Homere cité d'un Poëme qui ne ſe trouve plus aujourd'hui.

(3) Le ſeul paſſage d'Homere qui pourroit avoir rapport au paſſage actuel de Pline ſeroit ce vers de l'Odyſſée, liv. 5, v. 60 :

Κέδρῳ τ' εἰνατάτοιο θύῃ τ' ἀνὰ πῆσαν ἐδώδει
Δαιομένων.

Or dans ce vers il n'eſt abſolument fait mention que du cedre & du thyon, & nullement de la méleſe ; preuve irrécuſable que Pline n'a point eu en vue ce paſſage, mais un paſſage tiré de quelque Poëme d'Homere qui nous manque, tel que le Poëme intitulé *les Cypriaques*, celui de la *petite Iliade*, celui du *Margitès*, celui des *Cercopes*, celui de la *deſtruction d'Œcalie*, & quelques autres dont on trouvera le dénombrement exact à la tête de l'édition & traduction en vers François que je donnerai de ce Poëte, immédiatement après l'édition de Pline. C'eſt violer toutes les vraiſemblances, & même les loix de la quantité, que d'altérer le paſſage d'Homere en queſtion, & d'y lire avec le Pere Hardouin :

Κέδρῳ τε, πίνυκός τε, θύῃ τε, &c.

Car τε devant πίνυκος eſt bref, & ne peut former un ſpondée avec πιν.

(4) Voici, ſur Théophraſte, une note d'un Savant anonyme, laquelle nous a été communiquée :

» Théophraſte eſt ſouvent cité par » Pline. On juge, par divers endroits » du Naturaliſte Latin, qu'il a eu en » main pluſieurs traités particuliers de

tus (qui primus à Magni Alexandri ætate ſcribit quæ circa urbis Romæ quadringenteſimum quadrageſimum geſta ſunt annum) magnum jam huic arbori honorem tribuit, memoratas ex ea referens templorum veterum contignationes, quamdamque immortalitatem materiæ in tectis contra vitia omnia incorruptæ: radice nihil criſpius, nec aliunde pretioſiora opera: præcipuam autem eſſe eam arborem circa Hammonis delubrum: naſci & in inferiore Cyrenaïcæ parte. De menſis tamen tacuit: & aliàs nullius ante Ciceronianam vetuſtior memoria eſt, quæ novitia apparet.

Alia eſt arbor eodem nomine, malum ferens execratum

» Théophraſte, que nous avons perdus (Voyez Fabricius, *Bibl. Gr.* livre 5, chap. 5); tels que ſes *Problêmes*, ſes livres ſur *les Inventeurs*, celui de l'*Intelligence des animaux*, dont on croit que celui des *Ichthyophages* faiſoit partie. Pline dit, livre 21, que Théophraſte a écrit ſur les fleurs; mais on peut douter, quoique Fabricius le prétende, que ce fût dans un traité différent de ſon Hiſtoire des Plantes. Il ſemble que l'on avoit coupé en pluſieurs parties les principaux livres de Théophraſte; que chaque ſection avoit un titre particulier, & que ces ſections, indiquées par ceux qui citoient les Traités, ont été priſes après la perte de ceux-ci, pour autant de livres. Voilà, ſans doute, ce qui a enflé ſi fort le catalogue des écrits de pluſieurs Anciens, & entre autres de Théophraſte. Meurſius (dans une diſſertation inſérée dans le dixieme tome des *Antiquités Grecques* de Gronovius), Patricius & Fabricius, ont donné le catalogue des ouvrages de ce Philoſophe. Le défaut général des compilateurs modernes de ces catalogues, ſouvent très eſtimables d'ailleurs, eſt de transformer toutes les citations des anciens Auteurs faites par les Scholiaſtes, en autant de livres particuliers. Les anciens compilateurs dans ce genre avoient, ſans doute, le même défaut; d'autant plus que s'ils avoient moins perdu de livres, ils avoient beaucoup moins de reſſources que l'Imprimerie n'en donne aux modernes pour faire des recherches exactes. Pline s'eſt principalement ſervi de l'Hiſtoire des Plantes de Théophraſte, & de ſes livres *de Cauſis Plantarum*, qui paroiſſent en être une continuation. La meilleure édition de l'Hiſtoire des Plantes eſt celle de Bodæus à Stapel (Amſterdam, 1644, *in-fol.*) Jules Céſar

écrit depuis la mort d'Alexandre le Grand, c'eſt-à-dire vers l'an quatre cent quarante de la fondation de Rome, parle (5) de l'arbre thyon avec beaucoup d'eſtime : car il dit que la charpente des anciens temples eſt de ce bois ; & qu'étant employé de la ſorte dans les bâtiments, il eſt tout-à-fait incorruptible, &, pour ainſi dire, immortel ; qu'il n'y a rien de mieux madré que ſa racine, ni rien dont on faſſe de plus beaux ouvrages ; enfin que cet arbre croît principalement aux environs du temple de Jupiter Ammon, & qu'on en trouve auſſi dans la partie inférieure de la Cyrénaïque. Mais ce même Théophraſte ne dit pas un mot des tables de citronnier ; & effectivement il n'eſt fait mention d'aucune (6) avant celle de Cicéron, qui paroît (7) être un ouvrage de fraîche date.

Il y a un autre citronnier (8) dont quelques-uns déteſtent le

» Scaliger a commenté les livres *de* » *Cauſis Plantarum*. Pline a fait uſage » auſſi du Traité de Théophraſte ſur » les Pierres, dont on a une édition » donnée par de Laet (à Leyde, 1647, » *in*-8°.), & une autre beaucoup plus » récente. Tous les ouvrages qui » nous reſtent de Théophraſte, ſe » trouvent dans l'édition Grecque-» Latine publiée à Leyde, en 1613, » par Daniel Heinſius. On conjecture, » par quelques endroits de Pline, que » Théophraſte a écrit ſon Hiſtoire des » Plantes vers la troiſieme année de » de la cent ſeizieme olympiade, & » ſon Traité des Pierres dans la ſe-» conde année de cette même olym-» piade ».

(5) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 5, chap. 5.

(6) Cependant le nom de *Thyades* donné aux Bacchantes avoit probablement rapport à ces tables vineuſes faites de bois de *thya*, autrement nommé *citrus*. Pline lui-même a reconnu plus haut l'analogie de ces tables de citre avec Bacchus : *Nec vinis leduntur*, a-t-il dit, *ut his genitæ*. Voyez notre note 18 ſur le quinzieme chapitre.

(7) Pline inſinue que cette table de Cicéron ſe voyoit encore, & qu'on pouvoit conjecturer (ſans doute à ſa forme, & au ſtyle, comme on dit, de l'ouvrage,) qu'elle n'étoit guere plus ancienne que l'âge de Cicéron.

(8) C'eſt notre oranger, à ce que conjecturent le Pere Hardouin & M. Jault. Le Pere Hardouin ajoute que le fruit du citre eſt le *malum Heſperidum* des Anciens. Dupinet veut que cet autre citronnier de Pline ſoit notre citronnier. Je penſe aſſez volontiers que le *malum Heſperidum* des Anciens eſt l'orange ; mais je ſerois porté à croire, avec Dupinet, que le citronnier commun dont Pline parle ici, eſt notre citronnier.

aliquibus odore & amaritudine, aliis expetitum, domos etiam decorans, nec dicenda verboſiùs.

De arbore loto.

CAPUT 17. EADEM Africa, quà vergit ad nos, inſignem arborem loton gignit, quam vocant celtin, & ipſam Italiæ familiarem, ſed terrâ mutatam. Præcipua eſt circa Syrtes atque Naſamonas. Magnitudo, quæ piro : quamquam Nepos Cornelius brevem tradit. Inciſuræ folio crebriores, quæ ilicis videntur. Differentiæ plures, eæque maximè fructibus fiunt. Magnitudo huic fabæ, color croci, ſed ante maturitatem alius atque alius, ſicut in uvis. Naſcitur denſus in ramis myrti modo, non ut in Italia, ceraſi : tam dulci ibi cibo, ut nomen etiam genti terræque dederit, nimis hoſpitali advenarum oblivione patriæ. Ferunt ven-

(1) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 3, en parle ainſi : *In Libya lotos plurima & pulcherrima.* Ce lotos d'Afrique, ou lotos des Lorophages, eſt décrite par Matthiole, dans ſon Commentaire ſur Dioſcoride, livre 1, page 257. On l'appelle à Florence *uva d'India.* On le vend à Veniſe pour du gayac. Le lotos eſt actuellement commun en Italie : cependant ce lotos de l'Italie moderne eſt différent du lotos qu'on cultivoit en Italie du tems de Pline. Cette différence conſiſte, ſelon le Pere Hardouin, en ce que *in loto Italica Plinii bacca ceraſorum inſtar pendent à ramis, nec ſunt, ut myrta,* παράλληλα.

(2) Dalechamp fait de ce lotos Italique le *micocoulier ;* ce que lui conteſte le Pere Hardouin, qui prétend que c'eſt plutôt l'aliſier. Pline, au livre 16 & au liv. 24, donne à ce même lotos Italique le nom de *faba Græca.*

(3) Ceci, & preſque tout ce qui ſuit, paroît emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 4.

(4) Voyez Matthiole, ſur Dioſcoride, liv. 1, p. 206 & 207.

(5) *Naſcitur myrtorum modo, denſus in ramis, alternâ ſerie poſitus, ut alter alteri adverſus reſpondeat.* Théophraſte, *ibid.*

(6) Ceci eſt emprunté du quatre-vingt-quatorzieme vers du neuvieme livre de l'*Odyſſée* d'Homere :

Ut ſi quis loti carpens dulciſſima poma
Hauſerit, &c.

Au reſte, c'eſt, je penſe, une fiction qui prend ſa ſource dans le rapport fruit,

fruit, à cauſe de ſon odeur & de ſon amertume : d'autres au contraire l'aiment & le recherchent. Cet arbre ſert auſſi à décorer les maiſons ; & il eſt trop connu pour qu'il ſoit beſoin d'en parler davantage.

De l'arbre lotos.

La partie d'Afrique qui regarde l'Italie produit un autre arbre célebre, je veux dire le lotos (1), qu'on nomme auſſi celtis. Il a été tranſplanté en Italie, & il y eſt commun (2) préſentement ; mais en changeant de climat, il a changé de nature. Les plus grands lotos d'Afrique croiſſent vers les Syrtes & les Naſamons. Cet arbre (3) eſt de la hauteur d'un poirier : cependant Cornelius Nepos dit qu'il eſt petit. Ses feuilles reſſemblent à celles de l'yeuſe (4), ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus découpées. Il y a différentes ſortes de lotos, & elles ſe connoiſſent principalement par les fruits, qui ſont de la groſſeur d'une feve, & de la couleur du ſafran ; mais avant que d'être mûrs, ils changent pluſieurs fois de couleur, comme le raiſin. Ils croiſſent fort épais ſur les branches, à la façon des grains de myrte (5) ; & non pas à la façon des ceriſes, comme dans le lotos d'Italie. Le fruit du lotos d'Afrique eſt d'un goût ſi agréable, que les peuples qui s'en nourriſſent ont été, par cette raiſon, qualifiés de Lotophages ; & que les étrangers qui vont en ce pays-là oublient (6) leur patrie, tant ce fruit leur ſemble délicieux. On dit que ceux qui en mangent n'ont jamais mal au ventre (7). Celui qui eſt ſans noyau eſt meilleur

---

fortuit du mot *lôtos* avec le mot Grec *lêthê*, oubli.

(7) Ou peut-être à l'eſtomac ; car *venter*, chez Pline, ſignifie quelquefois ce dernier. Le mot donr s'eſt ſervi Théophraſte, κοιλία, préſente la même ambiguité. Cette confuſion dans la dénomination du ventre & de l'eſtomac eſt un vrai vice dans les écrits de l'ancienne Ecole Grecque & Latine ; car il importe ſouvent de ſavoir préciſément auquel des deux les Anciens deſtinoient telle ou telle autre recette. Par exemple, les aliments qui tiennent le ventre libre, ou qui le relâchent, ſont, par cette raiſon même, pernicieux à l'eſtomac pour l'ordinaire. Ainſi toutes les choſes que

tris non ſentire morbum, qui eum mandant. Melior ſine interiore nucleo, qui in altero genere oſſeus videtur. Vinum quoque exprimitur illi, ſimile mulſo, quod ultra denos dies negat durare idem Nepos: baccaſque conciſas cum alica ad cibos doliis condi. Quin & exercitus paſtos eo accepimus, ultrò citròque commeantes per Africam. Ligno colos niger. Ad tibiarum cantus expetitur. E radice cultellis capulos, breveſque alios uſus excogitant. Hæc ibi natura arboris.

Eſt autem eodem nomine & herba, & in Ægypto caulis in paluſtrium genere. Recedentibus enim aquis Nili riguis, provenit ſimilis fabæ caule, foliiſque densâ congerie ſtipatis, brevioribus tantùm, gracilioribuſque: cui fructus in capite papaveri ſimilis inciſuris, omnique alio modo:

---

les Anciens nous indiquent vaguement, comme étant bonnes *ad ventrem*, ou πρὸς τὴν κοιλίαν, méritent, de la part des Modernes, un nouvel examen. Pline, au liv. 22, chap. 21, dit que ceux qui vivent de pain de lotos n'ont jamais de dyſſenterie ni de teneſme; mais il parle de l'herbe lotos, qui produit une graine ſemblable au millet.

(8) Hérodote, livre 4, page 281, n°. 187, fait mention de ce vin de *lotos*.

(9) Confirmé par Polybe, *in fragm.* liv. 1, p. 1489. Voyez auſſi le liv. 14, p. 651, d'Athénée, qui cite ce même paſſage de Polybe.

(10) Les manuſcrits portent *conciſas*. La plupart des Editeurs liſent *contuſas*. Le Pere Hardouin, ſans une néceſſité bien évidente, a préféré cette derniere leçon.

(11) Nous traiterons de l'*alica*, livre 18, chap. 11, & liv. 22, chapitre 25.

(12) Théophraſte en cite pour exemple l'armée d'Ophellus, qui ſubſiſta ainſi dans une marche contre les Carthaginois.

(13) Théophraſte dit la même choſe. Ainſi le bois de *lotos* pourroit ſervir aux mêmes uſages que l'ébene, s'il atteignoit à la même hauteur & à la même groſſeur que l'ébénier. Mais le *lotos* eſt un arbre très court, ſelon Cornelius Nepos; & ce qui fait voir, contre le ſentiment de Pline, que Cornelius Nepos a eu raiſon, c'eſt ce que dit ici notre Auteur, qu'on ne faiſoit avec le bois de *lotos* que de petits uſtenſiles, tels que des flûtes, des manches de couteaux. Si cet arbre eût été de la grande eſpece, on n'eût pas manqué d'employer ſon bois à des ou-

que celui qui en a. On fait de ce fruit une liqueur vineuſe (8) qui reſſemble à du vin miellé, mais qui, ſelon Cornelius Nepos, ne ſe garde pas plus de dix jours (9). Cet Auteur dit auſſi que l'on hache (10) les grains du lotos avec de la fromentée (11), & qu'on les garde ainſi dans des tonneaux pour les manger. Il eſt même rapporté que les armées (12) faiſant route à travers l'Afrique, ont quelquefois vécu de ce fruit. Le bois du lotos eſt noir (13); on en fait de très bonnes flûtes. De la racine on fait des manches de couteaux, & pluſieurs autres petits uſtenſiles. Voilà ce qui concerne le lotos d'Afrique.

Il y a auſſi une herbe nommée lotos (14), outre une tige qui porte (15) auſſi ce même nom, & qui croît dans les marais d'Egypte. Lorſque les eaux du Nil ſe retirent (16) après avoir inondé le pays, on voit cette tige qui pouſſe. Elle reſſemble à la feve (17) d'Egypte. Ses feuilles, qui ſont fort entaſſées, reſſemblent auſſi à celles de cette feve, ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus courtes (18) & plus minces. Elle produit à ſa cime une tête entiérement ſemblable à celle des pavots, tant par ſes dentelures que dans tout

vrages de grand volume, & de le traiter comme l'ébene. On donnoit à Alexandrie le nom de *phôtinges* aux flûtes de bois de lotos, ſelon Athénée, livre 4, p. 182. Ovide en parle, *Faſt.* livre 4:

Horrendo lotos adunca ſono.

(14) Dioſcoride, liv. 4, chap. 111, en parle ſous le nom de *l tos hemeros* & de *triphullos*. Il obſerve que ce lotos croît dans les jardins: c'eſt le *trifolium odoratum*, ou *treſle odorant* des jardins & de certains champs; on le nomme auſſi *treſle aux chevaux*, par la raiſon que les chevaux en ſont friands.

(15) Cette deſcription eſt conforme à celle qu'en donnent Hérodote, livre 2, n°. 92, p. 122; Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 10; & Dioſcoride, liv. 4, p. 114. Proſper Alpin, livre *des plantes exotiques*, en parle comme témoin oculaire, & en donne la figure exacte, chap. 16, p. 213.

(16) Les manuſcrits portent *recedentibus*. Le Pere Hardouin, d'après pluſieurs autorités étrangeres, croit qu'on devroit lire *reſidentibus*. Théophraſte, *ibid.* & Callixene, chez Athénée, liv. 15, p. 677, ſemblent favoriſer cette correction.

(17) Je traduis *feve d'Egypte*; car il paroît que c'eſt elle que déſigne Théophraſte en cet endroit même, ſous le nom de *cyamos*.

(18) Conſultez Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 10, cet Auteur différant ici de Pline en quelques points.

intus grana, ceu milium. Incolæ capita in acervis putrefaciunt : mox ſeparant lavando, & ſiccata tundunt, eoque pane utuntur. Mirum eſt quod præter hæc traditur : ſole occidente papavera ea comprimi, & integi foliis : ad ortum autem aperiri, donec matureſcant, floſque, qui eſt candidus, decidat.

De ſcapo ipſo & radice loti.

CAPUT 18. Hoc ampliùs in Euphrate tradunt, & caput ipſum & florem veſperâ mergi uſque in medias noctes, totumque abire in altum, ut ne demiſsâ quidem manu poſſit inveniri : verti deinde, paulatimque ſubrigi, & ad exortum ſolis emergere extra aquam, ac florem patefacere, atque etiamnum inſurgere, ut planè ab aqua abſit altè. Radicem lotos hæc habet mali cotonei magnitudine, opertam nigro cortice, qualis & caſtaneas tegit. Interius candidum corpus, gratum cibis, ſed crudo gratius decoctum, ſive aquâ, ſive prunâ. Nec aliunde magis, quàm purgamentis ejus, ſues craſſeſcunt.

De paliuro, & Punico malo, & de flore Punici mali.

CAPUT 19. CYRENAICA regio loton ſuæ poſtponit paliuro. Fru-

(19) Confirmé par Dioſcoride & par Théophraſte, *ibid.*

(20) Dioſcoride, *ibid.* Théophraſte, *ibid.* Diodore de Sicile, *Biblioth.* liv. 1, p. 30. Voyez Pline lui-même, liv. 22, chap. 21. Voyez auſſi ci-deſſus notre note 7, ſur la fin.

(21) Théophraſte & Dioſcoride, *ibid.*

(22) Tout ce qui va ſuivre eſt emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, ch. 10, & liv. 2, *de cauſis*, chap. 26, p. 262. Le Pere Hardouine met aucune différence entre la plante lotos de l'Egypte & celle de l'Euphrate. Pline paroît les diſtinguer expreſſément.

(23) Hérodote, Théophraſte & Dioſcoride, *ibid.*

(1) Plante ou arbriſſeau inconnu

le reſte, & contenant une graine (19) qui eſt comme du millet. Les gens du pays laiſſent pourrir ces têtes après les avoir entaſſées par monceaux : enſuite ils les lavent pour en ſéparer la graine, laiſſant ſécher celle-ci (20) pour la moudre & en faire du pain. On raconte une choſe merveilleuſe de cette plante ; ſavoir, que ſes têtes (21) ſe reſſerrent & ſe couvrent de feuilles quand le ſoleil ſe couche, qu'elles s'ouvrent quand il ſe leve, & qu'elles continuent ainſi juſqu'à ce qu'elles ſoient parvenues à maturité, & que leur fleur, qui eſt blanche, vienne à tomber d'elle-même.

De la tête & de la fleur du lotos.

On dit auſſi (22) que dans l'Euphrate la tête & la fleur de ce lotos ſe plongent le ſoir entiérement dans l'eau, juſqu'à minuit, & ſi profondément, qu'on ne ſauroit les atteindre en enfonçant la main dans le fleuve ; mais que, paſſé minuit, elles commencent à ſe relever peu-à-peu : de ſorte qu'au ſoleil levant elles ſortent de l'eau ; & qu'enſuite le ſoleil venant à monter, la fleur ſuit cette aſcenſion de l'aſtre, & s'éleve conſidérablement au deſſus de la ſurface du fleuve. La racine (23) de ce lotos eſt de la groſſeur d'une pomme de coing. Elle eſt couverte d'une écorce noire, ſemblable à celle des châtaignes. Le dedans eſt blanc, & fort bon à manger : toutefois, étant cuite dans l'eau & ſous la braiſe, elle vaut mieux que crue. Rien n'eſt meilleur que ſes pelures pour engraiſſer les porcs.

Du paliure, du grenadier, de ſon fruit & de ſa fleur.

Dans la Cyrénaïque on fait moins de cas du lotos que du paliure (1). C'eſt une production propre à cette contrée. Le paliure eſt plus branchu que le lotos, & ſon fruit eſt plus

aux Modernes, du moins en Europe. Au reſte, tout ce qu'en dit Pline eſt emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 4. Diphilus de Siphnos, chez Athénée, liv. 14, fait auſſi mention du paliure. Dupinet écrit ici en

ticoſior hæc, fructuque magis rubens, cujus nucleus non ſimul mandatur, jucundus per ſe, atque ſuavior è vino, quin & vina ſucco ſuo commendans. Interior Africa ad Garamantas uſque, & deſerta, palmarum magnitudine & ſuavitate conſtat, nobilibus maximè circa delubrum Hammonis.

Sed circa Carthaginem Punicum malum cognomine ſibi vindicat : aliqui granatum appellant. Diviſit & in genera : apyrenum vocando, cui lignoſus nucleus abeſt : ſed candidior ei natura, & blandiores ſunt acini, minuſque amaris diſtincti membranis. Alia ſtructura eorum quædam, ut in favis, communis. Nucleos habentium quinque ſpecies : dulcia, acria, mixta, acida, vinoſa. Samia & Ægyptia diſtinguuntur erythrocomis, & leucocomis. Corticis

---

nore : » Pluſieurs tiennent ce nom de » *paliurus* être commun à pluſieurs » arbres pour la grande diverſité des » *paliurus* qui ſe rencontrent ès Au- » teurs. Toutefois, aucuns prennent » ce *paliurus* d'Afrique pour notre » houx ; les autres eſtiment que ce » ſoit l'aubeſpin ou le groſeiller : & » il y en a qui penſent que ce ſoient » ces myrabolans qu'on ente aux au- » beſpins. Finalement, aucuns le » prennent pour le jonc marin ». Virgile en fait une plante épineuſe :

Carduus & ſpinis ſurgit paliurus acutis.

Le nom Grec de cette plante eſt *paliouros*, chez Théophraſte, *ibid.* & liv. 1, chap. 6, ainſi que chez Dioſcoride, liv. 1, chap. 122, &c. &c. *Paliouros* paroît ſignifier *renaiſſant par la queue*, comme ſi ce nom lui eût été donné par des gens aſſez ſimples pour croire que chaque fois que la tête du paliure ſort de l'eau, c'eſt une nouvelle tête qui repouſſe ainſi journellement d'une tige tronquée, & plus baſſe que la ſurface de l'eau.

(2) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 4.

(3) Pline l'appelle *malum Punicum*, ſoit *à Punicis regionibus*, ſoit *à Punico ſeu Phœniceo colore*. Matcellus, livre *de medic.* chap. 27, p. 193, & pluſieurs autres, l'ont appellé *malum granatum* ; & cela, comme penſe le Pere Hardouin, *à granorum multitudine*. C'eſt ce nom de *grenadier* qu'on lui donne aujourd'hui chez tous les peuples. Adrien Junius obſerve que les Grecs appelloient cet arbre *rhoia*, *rhoa*, *ſidé*.

(4) L'élite des manuſcrits porte *apyrènum*. C'eſt un mot Grec compoſé de l'*à* privatif, & de *pyrèn*, un noyau. Voyez la note 5. La plupart

rouge. On mange le noyau à part, car il eſt fort bon; mais il eſt encore meilleur dans du vin, & même ſon ſuc donne au vin un goût très agréable. L'Afrique intérieure (2), juſqu'aux Garamantes & aux déſerts, produit de grands palmiers qui portent de très bonnes dattes. Les plus beaux ſe trouvent dans le quartier où eſt le temple de Jupiter Ammon.

Mais c'eſt principalement vers Carthage que ſe trouve le grenadier (3). Il y en a de pluſieurs ſortes. On appelle *apyrênes* (4) les grenades qui n'ont point de noyau. Elles ſont plus blanches que les autres; leurs grains ſont plus doux (5), & ſéparés par des pellicules moins ameres. Le dedans de toutes ſortes de grenades eſt fait comme un rayon de miel. A l'égard des grenades à noyau, il s'en trouve de cinq eſpèces (6); ſavoir, de douces, d'âcres, de mêlées, d'aigres & de vineuſes. Les grenades de Samos ſont de deux ſortes, & pareillement (7) celles d'Egypte; car les unes viennent ſur des grenadiers à feuilles rouges (8), & les autres ſur des

---

des autres Ecrivains Latins écrivent, contre toute regle, *ăpȳrĭnă* pour *ăpȳrēnă*; témoin Martial, liv. 13, & liv. 42:

Leſta ſuburbanis mittuntur apyrina ramis,

. . . . . .

Non tibi de Libycis tuberes & apyrina ramis, &c.

(5) Pline, au liv. 23, chapitre 6, donne aux *apyrênes* l'épithete de *dulcia*. Au teſte, il ne faut pas croire que les *apyrênes* ſoient abſolument ſans noyau. Séneque, Ep. 85, p. 368, nous avertit de ne pas prendre cette dénomination à la lettre: *Sic ſapiens imperturbatus dicitur, quomodo apyrina dicuntur, non quia nulla ineſt duritia granorum, ſed quibus minor.*

(6) Dioſcoride, liv. 1, chap. 151, n'en reconnoît que trois eſpeces, *dulcem, acidam, vinoſam.*

(7) C'eſt-à-dire que les grenadiers à noyau ſont de deux eſpeces, tant à Samos qu'en Egypte; & qu'au climat près, les eſpeces d'Egypte ſont les mêmes que celles de Samos. Cependant comme la qualité pouvoit être différente, Pline compte les deux eſpeces de l'Egypte pour deux gentes à part; tellement qu'au livre 15, chap. 14, notre Auteur comptera neuf ſortes de grenades à noyau.

(8) Le Pere Hardouin ſoupçonne ici que ce pourroit être à cauſe de ces feuilles rouges que le grenadier a été nommé *malum Punicum*. Mais puiſque ces grenadiers à feuilles rouges étoient une eſpece iſolée, & que les ſix autres eſpeces diſtinctes n'étoient point de cette couleur, la conjecture du P. Hardouin n'eſt pas admiſſible: tenons-nous-en donc aux autres étymologies énoncées, note 3.

major uſus ex acerbis ad perficienda coria. Flos balauſtium vocatur, & medicinis idoneus, & tingendis veſtibus, quarum color inde nomen accepit.

De Aſiæ & Græciæ fruticibus.

CAPUT 20. IN Aſia & Græcia naſcuntur frutices : epipactis, quem alii elleborinen vocant, parvis foliis, quæ pota contra venena proſunt, ſicut erices contra ſerpentes : & in quo naſcitur granum Gnidium, quod aliqui linum vocant : fruticem verò thymelæam, alii chamelæam, alii pyros achnen, alii cneſtron, alii cneoron : eſt ſimilis oleaſtro, foliis anguſtioribus, gumminoſis ſi mordeantur, myrti magnitudine ; ſemine, colore & ſpecie farris ; ad medicinæ tantùm uſum.

(9) Chez les Ecrivains Grecs, *balauſtion* n'eſt point le nom de la fleur du grenadier cultivé, mais ſeulement du grenadier ſauvage. Au reſte, Marcellus, *Empir.* chap. 17, page 124, donne, comme Pline, le nom de *balauſte* au grenadier cultivé, dont parle ici notre Auteur ; & c'eſt encore aujourd'hui le nom qu'on lui donne en pharmacie. Il eſt vrai que la pharmacie donne auſſi ce même nom de *balauſtium* à la fleur du grenanier ſauvage.

(10) Sur quoi conſulrez Dioſcoride, liv. 1, chap. 154 ; & notre Pline, livre 23, ſur la fin du chap. 6.

(1) Ici les manuſcrits ſont corrompus. D'après les fauſſes leçons qu'ils préſentent, on lit, dans les éditions antérieures au Pere Hardouin, *epicactis* quem alii *embolinem*. Ce Savant fait voir, tant d'après Dioſcoride, livre 4, chap. 109, que d'après Pline lui-même, liv. 27, ſur la fin du chapitre 9, qu'il faut lire *epipactis quem alii elleborinen*. Nous avons cru ne pouvoir nous diſpenſer d'adopter cette correction.

(2) C'eſt ce que dit Nicandre, *Theriac.* p. 43 :

Quin & florentem promptè frondentis erices
Tolle comam ; hanc paſcunt volitantque examina circum.

Le Scholiaſte de ce Poëte obſerve en

grenadiers

grenadiers à feuilles blanches. L'écorce des grenadiers, encore verte, eſt meilleure pour tanner les cuirs. La fleur de grenade ſe nomme balauſte (9); elle eſt bonne en médecine (10) : on l'emploie auſſi à la teinture des draps ; la couleur qu'elle donne prend le nom de balauſtin.

De certains arbriſſeaux que produiſent l'Aſie & la Grece.

Les trois arbriſſeaux ſuivants croiſſent dans l'Aſie & dans la Grece : ſavoir, l'épipactis (1), autrement elléborine, arbriſſeau à petites feuilles, leſquelles, étant priſes en breuvage, ſont bonnes contre toutes ſortes de poiſons : la bruyere, dont les feuilles ſont bonnes (2) contre les morſures des ſerpents : enfin la plante qui porte le *granum Gnidium*, auquel quelques-uns donnent le nom de lin (3). Quant à cette plante (4) même, les uns la nomment *thymelæa*, les autres *chamelæa*, les autres *pyros achnê*, d'autres *cneſtron*, & d'autres *cneoron*. Elle reſſemble à l'olivier ſauvage, ſi ce n'eſt que ſes feuilles ſont plus étroites, & gommeuſes (5) ſous la dent. Sa hauteur eſt celle d'un myrte. Sa graine eſt de la couleur & de la forme du far, ou bled rouge ; & ſon uſage n'a lieu qu'en médicaments (6).

---

cet endroit que l'arbriſſeau *erice* a les feuilles à-peu-près ſemblables à celles du lierre, ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus longues & plus rudes au toucher. Nous retraiterons de la bruyere, liv. 24, vers la fin du chap. 9. Nous avons déja eu occaſion d'en parler au livre onzieme, ch. 16, à propos des abeilles.

(3) A cauſe de ſa reſſemblance avec la graine de lin. Dioſcoride, liv. 4, chap. 173, dit la même choſe.

(4) Voyez ſa figure chez Cluſius, *Hiſt. Plant. rar.* liv. 1, chapitre 57, p. 87.

(5) Je lis au texte *gumminoſis* avec l'élite des manuſcrits. Les Editeurs liſent *gummoſis*.

(6) Dioſcoride, *ibid.*

De tragione, & tragacanthe, & trago ſive ſcorpione, & myrice, & brya, & oſtri.

CAPUT 21.

TRAGION fruticem ſola Creta inſula gignit, terebintho ſimilem & ſemine, quod contra ſagittarum ictus efficaciſſimum tradunt. Eadem & tragacanthen, ſpinæ albæ radice, multum prælatâ apud Medos aut in Achaïa naſcenti. Pretium ejus in libras, X. III.

Tragon & Aſia fert, ſive ſcorpionem, veprem ſine foliis, racemis rubentibus, ad medicinæ uſum. Myricen & Italia, quam alii tamaricen vocant: Achaïa autem bryam ſylveſtrem: inſigne in ea, quod ſativa tantùm ferat gallæ ſimilem fructum. In Syria & in Ægypto copioſa hæc eſt, cujus infelicia ligna appellamus, quæ tamen infeliciora ſunt Græciæ. Gignit enim arborem oſtryn, quam & oſ-

(1) Ceci ſe trouve auſſi mot pour mot chez Dioſcoride. Nous traiterons du *tragion* au liv. 27, chapitre dernier.

(2) Au liv. 27, ch. dernier, il la fait reſſembler au genievre. Mais Dioſcoride & Galien, comme nous l'obſerverons dans les notes ſur ce vingt-ſeptieme livre, font reſſembler le tragion au lentiſque, tant par les feuilles que par les branches & par la graine.

(3) Appellée d'un autre nom *aphos* (c'eſt à-dire *maudite*) chez Heſychius. Ce qu'en dit ici Pline, eſt conforme à ce qu'on lit chez Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 9, chap. 1. Voyez auſſi Dioſcoride, liv. 2, ch. 65; & liv. 3, chap. 23.

(4) Ou *bedeguar*, écrit Dupinet.

(5) C'eſt-à-dire une livre quatre ſols de notre monnoie.

(6) Voyez Dioſcoride, liv. 4, chapitre 51; & Pline, liv. 27, chap. dernier, où nous en retraiterons. Je trouve dans les gloſſaires: Τράγος, *ſive* Τράγανος, *ſive* σκορπίος.

(7) Appellé *tamariſcus* par les Botaniſtes. Voyez ſa figure chez Matthiole, ſur Dioſcoride, liv. 1, p. 150. Voyez auſſi, au tome 4 de notre édition, la note 6 du ſeizieme chapitre du livre onzieme de Pline, p. 249.

(8) Ainſi nommée, parceque ſon fruit n'a aucune ſolidité, & dégénere en une ſorte de chevelure ou mouſſe, telle que celle que les Grecs appellent bryon, & dont nous avons parlé ſur la fin du livre précédent, & au commen-

Du tragion, de la tragacanthe, du tragos autrement nommé ſcorpion, du tamarin, de la brye & de l'oſtrys.

L'ARBRISSEAU appellé tragion ne croît (1) que dans l'iſle de Crete. Sa graine reſſemble à celle du térébinthe (2), & paſſe pour être d'une vertu ſinguliere contre les coups de fleches. La même iſle produit la tragacanthe (3): la racine de cet arbriſſeau eſt comme celle de l'épine blanche (4); & l'on en fait beaucoup plus de cas que de celle de la tragacanthe de Médie & d'Achaïe. Elle ſe vend trois deniers la livre (5).

Le tragos (6) ou ſcorpion croît en Aſie. C'eſt une plante épineuſe & ſans feuilles, mais qui porte des grappes rouges, dont on ſe ſert en médecine. L'Italie produit le tamarin (7), & l'Achaïe la brye (8) ſauvage, qui differe (9) de la brye domeſtique en ce que cette derniere eſt la ſeule qui porte un fruit reſſemblant à la noix de galle. La brye domeſtique eſt commune en Syrie & en Egypte. Son bois eſt appellé *bois malheureux* (10): mais c'eſt à bien plus juſte titre qu'on qualifie ainſi l'arbre nommé *oſtrys* ou *oſtrya* (11). Cet arbre croît en Grece, dans des lieux déſerts (12), & parmi des rochers environnés d'eau. Il reſſem-

---

çement du livre actuel. Voyez Dioſcoride, liv. 1, p. 150.

(9) Dioſcoride, *ibid.*

(10) Parcequ'il eſt ſtérile. *Infelices arbores exiſtimantur, damnataque religione, quæ neque ſeruntur unquam, neque fructum ferunt.* Pline, liv. 16, chapitre 26.

(11) Ce ſont ces deux mêmes noms que lui donne Théophraſte, *Hiſtor. Plant.* liv. 3, chap. 10, auquel lieu Robert Conſtantin écrit, dans ſes notes, que c'eſt la *ſyringa* des Toſcans, & qu'il l'a vue à Florence. Le P. Hardouin dit auſſi l'avoir vue au Jardin du Roi.

(12) Théophraſte emploie ici le mot μονοειδὲς, qui ſignifie *unius ſpeciei*, un arbre d'une eſpece iſolée & particuliere; & le mot *ſolitaria*, qui y répond chez Pline, paroît ſignifier toute autre choſe, & être une traduction peu exacte de ce mot μονοειδὲς. Ecoutons le Pere Hardouin: *Quid hac voce* (ſolitariam) *velit auctor, haud ſatis compertum. Nam* μονοειδὲς, *quo vocabulo utitur Theophraſtus, aliud ſonat: nempè unius ſpeciei arborem eſſe, ſine*

tryam vocant, ſolitariam circa ſaxa aquoſa, ſimilem fraxino cortice & ramis, folio piri, paulo tamen longioribus craſſioribuſque, ac rugoſis inciſuris, quæ per tota diſcurrunt : ſemine hordeo ſimili & colore. Materie eſt durâ atque firmâ : quâ in domum illatâ, difficiles partus fieri produnt, morteſque miſeras.

De euonymo, & adrachne, & coccygia, & thapſia.

CAPUT 22. NEC auſpicatior in Lesbo inſula arbor quæ vocatur euonymos, non abſimilis Punicæ arbori, inter eam & laurum folii magnitudine, figurâ verò & mollitie Punicæ, flore candidiore, ſtatim peſtem denuncians. Fert ſiliquas ſeſamæ ſimiles : intus granum quadrangulâ figurâ, ſpiſſum,

ullo maris ac fœminæ diſcrimine. Quod ſi SOLITARIUM *nunc idem valet atque in locis ſolis deſertiſque naſcens, ſingularis illa hujus vocis acceptio eſt.*

(13) Théophraſte, *ibid.*

(14) Théophraſte, *ibid.*

(1) Cette appellation ſignifie *le bien nommé*; ce qui doit faire ſuppoſer qu'il avoit originairement un autre nom plus expreſſif, à l'occaſion duquel il étoit ſurnommé *le bien nommé*. Son nom François eſt le *fuſain*. Adrien Junius écrit que cet arbre ſe nomme en Allemand *ſpindel-baum*, *hanhoedlin*; & en Belgique *papenhoet*. Dupinet écrit en marge : *Aucuns l'appellent* ANONYMUS, *c'eſt-à-dire ſans nom; & il y en a qui penſent que ce ſoit le* FUSAIN *ou* FUSIER, *dont on fait les fuſeaux*. Sur quoi il eſt à obſerver que la dénomination Allemande, *ſpindel-baum*, ſignifie l'arbre à fuſeaux; & qu'un fuſeau ſe dit indifféremment *ſpindel* ou *ſpille* en cette même langue; d'où j'augure qu'en ancienne langue Germanique, le fuſain s'eſt auſſi appellé autrefois *ſpill'baum*, & que c'eſt ſous ce nom que les Grecs ont commencé à le connoître. Or *ſpilos*, en Grec, ſignifie *macula*, *labes*, *ſordes*, ſe prenant toujours en mauvaiſe part, & dans une ſignification de haine ou de mépris. C'eſt donc probablement pour avoir confondu le ſens réel du mot Germanique *ſpil*, un fuſeau, avec le mot Hellénique *ſpilos*, tache, vice, défaut, que les Grecs ont donné au *ſpill'baum* l'épithete ironique de *euonymos* ou *bien nommé*. Peut-être même ont-ils pris ce mot *ſpill'baum* dans un ſens plus ſiniſtre, & ſelon l'une des acceptions Celtoſcythes dont ce nom pourroit être ſuſceptible ;

ble au frêne par ſon écorce & par ſa branchure. Ses feuilles ſont comme celles du poirier, mais un peu plus longues & plus épaiſſes, & toutes garnies de fibres qui les rendent froncées (13) & inégales. Sa graine eſt de la forme & de la couleur de l'orge. Son bois eſt dur & très fort; & s'il y en a (14) dans une maiſon, les femmes, à ce que l'on dit, y accouchent difficilement, & il y ſurvient des morts funeſtes.

De l'arbre euonyme, de l'arbre adrachné, de l'arbre coccygia, de l'arbre thapſia.

L'ARBRE euonyme (1) qui croît dans l'iſle de Lesbos, n'eſt pas d'un meilleur augure. Il reſſemble au grenadier, & ſes feuilles ſont d'une grandeur moyenne entre (2) celles de cet arbre & celles du laurier; mais elles ont la figure & la molleſſe de celles du grenadier. Ses fleurs ſont blanches & d'une très mauvaiſe odeur. Cet arbre funeſte produit des gouſſes ſemblables à celles du ſéſame, au dedans deſquelles eſt une graine quarrée & épaiſſe, qui eſt mortelle aux animaux (3) qui en mangent, ainſi que la feuille.

car *ſpilla*, en ancien Gothique, & en Suédois moderne, ſignifie *perdere*; SPIELD & SPIEL, dommage. *Spill*, en Iſlandois, ſe prend auſſi dans ce dernier ſens; témoin *ſpill-virki*, malfaiteur, & maléfice. Or Pline reconnoît, quelques lignes plus bas, pluſieurs propriétés malfaiſantes & funeſtes pour les animaux dans cet arbre *euonymos*. Au reſte, la plupart des Nomenclateurs prennent le *ſpindel-baum* des Allemands pour notre charme, en Latin *carpinus*; nouvelle raiſon de penſer que *ſpindel-baum* n'eſt pas le vrai nom du fuſain, comme ſe l'eſt figuré Adrien Junius, mais que ce doit être *ſpill-baum*. En Danois, un *fuſain* ſe nomme *ſtauer-træ*; ce qui ſignifie l'arbre dont on fait les pieux, les échalas. Conſultez, ſur l'arbre *euônymos*, Anguillara, *de ſimpl.* part. 4, page 81; Ruellius, liv. 1, *de natur. ſtirp.* p. 154. Conſultez auſſi, dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, année 1716, p. 291, une diſſertation de M. Danty d'Iſnard, relative à cette même queſtion, ſur laquelle nous penſons avoir apporté, dans la note actuelle, quelque nouvelle lumiere.

(2) *Majore folio quàm chamædaphne: ſed molli, ut Punica.* Théophraſte, *ibid.*

(3) *Pecus enecat, ſi guſtetur; præſertim capras, niſi purgentur.* Théophr. *ibid.*

letale animalibus : nec non & in folio eadem vis. Succurrit aliquando præceps alvi exinanitio.

Alexander Cornelius arborem eonem appellavit, ex qua facta eſſet Argo, ſimilem robori viſcum ferenti, quæ nec aquâ nec igni poſſit corrumpi, ſicuti nec viſcum : nulli alii cognitam, quod equidem ſciam.

Adrachnen omnes ferè Græci portulacæ nomine interpretantur, cùm illa ſit herba, & andrachne vocetur, unius litteræ diverſitate. Cæterùm adrachne eſt ſylveſtris arbor, neque in planis naſcens, ſimilis unedoni, folio tantùm minore, & nunquam decidente : cortice non ſcabro quidem, ſed qui circumgelatus videri poſſit, tam triſtis aſpectu eſt.

Similis & coccygia folio, magnitudine minor. Proprietatem habet fructum amittendi lanugine (pappum vocant) :

(4) Cet arbre, dont l'exiſtence eſt, à bon droit, ſuſpecte, eſt inconnu à tous les autres Auteurs, tant anciens que modernes.

(5) Quelques manuſcrits portent ici *andraclen* au lieu de *adrachnen*, qui nous paroît être la vraie leçon. Conſultez, ſur cette plante qui eſt commune en France & dans la Crete, Cluſius, qui la nomme, en Grec moderne, *adracla*, & qui la dépeint, *Hiſt. rar. plant.* liv. 1, chap. 31, p. 48. Le Pere Hardouin obſerve qu'on lit ſouvent, chez Théophraſte, *andrachne* pour *adrachne*.

(6) C'eſt le nom que donnent au pourpier Columelle, *Hort.* livre 10, p. 358 ; Galien, *de fac. ſimpl. med.* livre 6, chap. 43, p. 156. Phavorin l'appelle χοιροβόταvον ; ce qui revient au mot Latin *porculaca ;* d'où, par corruption, on a fait *portulaca*. Athénée l'appelle indifféremment *portulaca* & *porcaſtrum*. Voici ſes paroles : *Latini portulacam, alii porcaſtrum, Græci andrachnen*. Cette plante ſe nomme en Italien, *porcellana, porcellaccia, porcacchia ;* en Allemand, *grenſel, burgel, burtzel, burtzelen, portzelkraut ;* en Eſpagnol, *verdolaga, baldrogas ;* en Anglois, *purſelayn ;* en Danois, *portulak ;* en Belgique, *porceleine*, &c. Adrien Junius écrit, au ſujet de cette plante : *Portulaca ſic dicitur quod portulas foliorum ſimilitudine imitetur : andrachne & kikhlebotis (quod kikla, id eſt turdi, eâ veſcantur) Heſychio.*

(7) L'arbouſier, en Grec, κίμαρος ; en Latin, *arbutus*, & ſon fruit *unedo*. Ce même arbre ſe nomme, en Allemand, *hagapffel-baum ;* en Belgique, *haegappel-baum ;* en Italien, *albatro ;* en Eſpagnol, *madronio ;* en Slawon, *jeſowka ;* en Danois, *jordbaer*. Nous avons déja traité de l'arbouſier, l. 12, chap. 3, note 6, tome 4.

Quelquefois néanmoins, en les purgeant abondamment & bien promptement, on les tire d'affaire.

Cornelius Alexander a laiſſé par écrit que le vaiſſeau des Argonautes étoit fait du bois d'un arbre qu'il appelle *eon* (4), & qu'il dit être ſemblable au rouvre ou chêne dur qui porte le gui, & qui ne ſauroit être conſumé ni par l'eau ni par le feu, non plus que le gui. Mais je ne ſache perſonne autre qui ait connu cet arbre.

Preſque tous les Grecs prennent l'adrachnê (5) pour le pourpier, qui eſt une herbe. C'eſt une mépriſe de leur part; car le vrai nom de cette herbe, en leur langue, eſt *andrachnê* (6), avec une ſeule lettre de plus. L'adrachnê eſt un arbre ſauvage qui ne croît point dans les plaines, & qui reſſemble beaucoup à l'arbouſier (7), ſi ce n'eſt que ſa feuille (8) eſt plus petite, & ne tombe jamais. Son écorce n'eſt point raboteuſe, mais paroît comme gercée (9); auſſi eſt-elle fort déſagréable à la vue.

L'arbre coccygie (10) reſſemble, par ſon feuillage, à l'arbouſier, mais n'eſt pas ſi grand. Il a cela de particulier, que ſon fruit ſe perd en duvet; ce qui n'arrive à aucun arbre (11). Apharce (12)

(8) C'eſt l'arbre même que Théophraſte dit être moindre que l'arbouſier, ſans comparer les feuilles de l'un à celles de l'autre pour la grandeur. En effet, ſi on les compare feuillage à feuillage, on s'aſſurera que les feuilles de l'adrachnê ſont plus grandes & plus larges que celles de l'arbouſier. Voyez Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chapitre 16; & Cluſius, cité note 5.

(9) Cette gerçure eſt chez elle l'effet des chaleurs & du hâle de l'été, & non l'effet du froid. L'expreſſion dont s'eſt ſervi Pline ne paroît pas la plus juſte, non plus que celle qu'a employé Théophraſte, *ibid.*

(10) Héſychius en fait une plante, & la nomme *coccyx*. Dans le Pline d'Elzévire, on lit ici *coggygria*, au lieu de *coccygia*: c'eſt une leçon vicieuſe. Cet arbre, au reſte, eſt peu connu.

(11) Cependant Dioſcoride, liv. 1, p. 150, remarque la même choſe à l'égard de la *brya ſylveſtris* dont on a parlé au chapitre précédent, note 8. Le Pere Hardouin obſerve que le fruit du ſaule ſe tourne pareillement en une ſorte de filaſſe.

(12) Arbre auſſi peu connu que le précédent. Au reſte, ceci paroît emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 6.

quod nulli alii arborum evenit. Similis & apharce, bifera æquè quàm adrachne. Priorem fructum incipiente pubescere uvâ peragunt, alterum initio hyemis : quales eos, non traditur.

Et ferulam inter externas dixisse conveniat, arborumque generi adscripsisse : quoniam quarumdam naturæ (sicut distinguimus) lignum omne corticis loco habent, hoc est, forinsecus ; ligni autem loco fungosam intus medullam, ut sambuci ; quædam verò inanitatem, ut arundines. Ferula calidis nascitur locis, atque trans maria, geniculatis nodata scapis. Duo ejus genera : nartheca Græci vocant, assurgentem in altitudinem ; narthecyan verò semper humilem. A genibus exeuntia folia maxima, ut quæque terræ proxima. Cæterò natura eadem, quæ anetho, & fructu similis. Nulli fruticum levitas major : ob id gestatu facilior, baculorum usum senectuti præbet.

Semen ferulæ, thapsiam quidam vocavêre : decepti eo, quoniam ferula sine dubio est thapsia, sed sui generis, foliis fœniculi, inani caule, nec excedente baculi longitudinem : semen quale ferulæ, radix candida. Incisa lacte manat, & contusa succo : nec corticem abdicant. Omnia ea

(13) Je lis au texte *distinguimus* avec les manuscrits, & non *distinguemus* avec les éditions antérieures au Pere Hardouin.

(14) La férule se nomme en Grec *narthex*. Nous en avons déja traité ailleurs. Voyez la Table des matieres. Matthiole, qui la décrit exactement dans son Commentaire sur Dioscoride, liv. 3, p. 172, écrit qu'elle est fréquente dans la Pouille. Sa description se trouve conforme à l'examen qu'en a fait le Pere Hardouin avec la plante même au Jardin du Roi. Au reste, presque tout ce que Pline dit ici de la férule est emprunté de Théophraste, *ibid.*

(15) *Ferulaginem quam Græci thapsiam vocant*, écrit Cælius Aurelianus, liv. 2, *Chron.* chap. 1. Dioscoride, liv. 4, chap. 157, dit, au sujet de la *thapsia*, les mêmes choses que Pline. On l'appelle en Sicile *turbith*, selon Anguillara, dans son liv. *des Simples*, est

eſt le nom qu'on donne à un autre arbre qui reſſemble auſſi à l'arbouſier, & porte du fruit deux fois par an, de même que l'adrachnê. Il produit ſon premier fruit lorſque les raiſins commencent à être en fleur, & le ſecond au commencement de l'hiver : mais quels ſont ces fruits ? c'eſt ce qu'on ne nous apprend point.

Parmi les productions étrangeres, il convient de placer la férule, & même de la ranger dans la claſſe des arbres ; car tous les arbres ne ſont pas d'une ſeule ſorte. Il y en a dont la diſtinction (13) eſſentielle eſt d'avoir leur bois en dehors, comme une ſimple écorce, & qui, au lieu de ce qu'on nomme le cœur du bois, ont une certaine moëlle ſpongieuſe, comme il ſe voit dans le ſureau : & il y en a d'autres qui ſont creux intérieurement, comme les roſeaux. Le caractere de la férule (14), qui d'ailleurs croît dans les pays chauds, & au delà des mers, c'eſt d'avoir ſes tiges diviſées par nœuds. Cette plante eſt de deux ſortes ; l'une qui devient très haute, & que les Grecs appellent *nartex ;* l'autre qui demeure toujours baſſe, & qu'ils appellent *narthecye.* Les feuilles de la férule ſortent de chaque nœud, & ſont plus grandes à proportion qu'elles ſortent plus près de terre. Au reſte, la férule a les mêmes propriétés que l'aneth ; & elle a auſſi ſa graine ſemblable. Il n'eſt point d'arbriſſeau plus léger que la férule : de là vient que les vieilles gens en font des bâtons, ſur leſquels ils s'appuient, & qui ſont très commodes.

Quelques-uns ont mal-à-propos appellé thapſie la graine de la férule. Ce qui les a trompés, c'eſt que la thapſie eſt (15), à la vérité, une herbe, mais d'une eſpece particuliere. Ses feuilles ſont comme celles du fenouil. Sa tige eſt creuſe, & ne paſſe pas la longueur d'un bâton. Sa graine reſſemble à celle de la férule. Sa racine eſt blanche. Si on y fait une inciſion, il en ſort une liqueur laiteuſe ; & ſi on la pile, il en ſort un ſuc. On ne rejette pas même l'écorce en médecine. Mais, à dire vrai, toutes ces drogues

part. 14, page 292 ; ce qui eſt auſſi confirmé par Lobelius, dans ſes notes manuſcrites.

venena : quippe etiam fodientibus nocet : ſi minima aſpiret aura, intumeſcunt corpora, faciemque invadunt ignes ſacri : ob id cerato priùs illinunt. Quibuſdam tamen morbis auxiliari dicunt medici, permixtam aliis ; item in alopeciis, ſugillatiſque, ac liventibus : ceu verò remedia deſint, ut ſcelera non tractent. Sed iſta prætexunt noxio inſtrumento : tantumque impudentiæ eſt, ut venenum artis eſſe perſuadeant. Thapſia eſt in Africa vehementiſſima. Quidam caulem incidunt per meſſes, & in ipſa excavant radice, quo ſuccus confluat, arefactumque tollunt. Alii folia, caulem, radicem tundunt in pila, & ſuccum in ſole coactum dividunt in paſtillos. Nero Cæſar claritatem ei dedit initio imperii, nocturnis graſſationibus converberatam faciem illinens ſibi cum thure, ceraque, & ſecuto die contra fa-

(16) Confirmé par Dioſcoride, *ibid.* par Théophraſte, liv. 3, chap. 9, & atteſté par Jules Scaliger, *in Animadv.*

(17) Dont Dioſcoride fait mention, *ibid.*

(18) Dioſcoride, *ibid.*

(19) Marcellus, *Empir.* chap. 19, page 132, écrit que le ſuc de thapſie, mêlé avec du nitre, fait diſparoître ſur-le-champ toutes les marques livides.

(20) Les Médecins méritent plus que jamais ce reproche. Qu'auroit dit notre Pline s'il eût vu de ſon tems, comme de nos jours, le mercure, le ſublimé corroſif, la ciguë, &c. employés, même à l'intérieur, dans une multitude de medicaments ? Qu'eût-il dir de nos émétiques, de nos toniques violents, & des extraits ſans nombre que nous avons faits des métaux ? Qu'eût-il dit s'il eût vu des nations entieres ſe familiariſer avec l'uſage du pavot ? Il auroit eu ſur-tout bien de la peine à faire quitter ces pratiques périlleuſes au médecin Deleboë, qui diſoit publiquement que ſi on lui ôtoit l'*opium*, il ne voudroit pas exercer ſon art.

(21) D'une qualité très chaude, ſelon Galien, liv. *de fac. ſimpl. med.* chapitre 8, p. 177.

(22) Dioſcoride, *ibid.*

(23) Ceci eſt auſſi rapporté, d'après notre Pline, par Plinius Valerianus, liv. 3, *de re med.* chap. 47.

(24) *Nero itinera urbis & lupanaria veſte ſervili in diſſimulationem ſui compoſitus pererrabat . . . adeo ut ipſe quoque acciperet ictus . . . Deinde ubi Cæſarem eſſe qui graſſaretur pernotuit, &c.* Tacite, *Annal.* liv. 13. Voyez auſſi Suétone, vie de Néron, chap. 26.

(25) De trois parties égales de ſuc

ſont autant de poiſons. En effet, la racine de la thapſie eſt nuiſible à ceux même qui l'arrachent (16) de terre : & ſi alors le vent leur donne tant ſoit peu en face, & qu'ils reçoivent l'exhalaiſon de cette racine, ils deviennent enflés, & il leur ſurvient des feux malins au viſage. C'eſt pourquoi, avant que de travailler, ils ont ſoin de ſe frotter cette partie avec quelque cérat. D'autres Médecins, toutefois, diſent que la racine de thapſie, étant mêlée avec d'autres médicaments, eſt bonne contre certaines maladies (17), & auſſi contre la chûte des cheveux (18), & pour faire diſparoître les ſuccions & les meurtriſſures livides (19) : comme ſi nous manquions de remedes, & qu'il fût néceſſaire d'employer des poiſons. Il eſt vrai que les Médecins prétendent qu'en effet nous manquons de remedes en beaucoup de cas ; & c'eſt là l'excuſe dont ils colorent l'uſage qu'ils font des drogues nuiſibles. Ils ont même l'impudence de ſoutenir que la médecine ne ſauroit (20) ſe paſſer de poiſons. La thapſia d'Afrique eſt d'une très grande violence (21). Quelques-uns (22) inciſent la tige dans le tems des moiſſons, & creuſent même la racine, afin que le ſuc s'y amaſſe : & lorſqu'il eſt épaiſſi & ſec, on l'en ôte. D'autres prennent les feuilles, la tige, & la racine, pilent le tout dans un mortier ; &, après avoir fait épaiſſir au ſoleil le ſuc qui en eſt ſorti, ils en font des trochiſques. L'Empereur Néron (23), au commencement de ſon regne, mit la thapſie en grande réputation : car comme il aimoit à faire le vagabond la nuit (24), & qu'il revenoit quelquefois avec le viſage meurtri de coups, il ſe le frottoit avec un onguent compoſé (25) de ſuc de thapſie, d'encens, & de cire (26) ; & le lendemain il ne paroiſſoit aucune marque de meurtriſſure ſur ſon viſage, malgré les bruits fâcheux qui avoient couru ſur le traite-

de thapſie, d'encens & de cire, ſelon Dioſcoride, *ibid.*

(26) Plinius Valerianus paroît avoir lu, chez notre Pline, *ceruſſa* ; mais le texte de Dioſcoride fait voir qu'il faut *cera*, & cette leçon eſt d'ailleurs celle de tous les manuſcrits de Pline. Voyez la note précédente.

mam cutem ſinceram circumferens. Ignem ferulis optimè ſervari certum eſt, eaſque in Ægypto præcellere.

De cappari ſive cynosbato aut opheoſtaphyle, & de ſari.

CAPUT 23. IBI & capparis, firmioris ligni frutex, ſeminiſque & cibi vulgati, caule quoque unà plerumque decerpto. Cavenda ejus genera peregrina : ſiquidem Arabicum peſtilens, Africum gingivis inimicum, Marmaricum vulvis, & amnii inflationibus. Apulum vomitus facit : ſtomachum &

(27) C'eſt pourquoi Nicandre a dit d'elle :

Furtivo quæ incanduit igne Promethei.

(1) Le caprier a le même nom dans preſque toutes les langues. On le nomme auſſi en Provence *taperier*. On en diſtingue deux eſpeces, l'une épineuſe, & l'autre non épineuſe. Cette derniere croît en Arabie juſqu'à la hauteur d'un arbre, ſelon Gaſpard Bauhin. Notre caprier ne mérite que le nom de plante. C'eſt une eſpece épineuſe. Je trouve indiſpenſable de copier ici ce qu'en dit M. Valmont de Bomare, vu l'importance de l'avis qu'il donne à ce ſujet, & qu'on ne ſauroit trop répéter. » Notre caprier, » écrit-il, *capparis ſpinoſa*, eſt une » plante ſarmenteuſe, qui a une ra- » cine groſſe & longue. Ses branches, » un peu courbes, ſont garnies d'é- » pines crochues, & s'élevent à la » hauteur de quatre pieds. Ses feuilles » ſont rondes, larges d'un demi-pou- » ce, ameres ; elles ſont poſées alter- » nativement ſur les branches : à l'en- » droit où la queue s'attache aux bran- » ches, on remarque deux petites épi- » nes crochues. Ses fleurs ſont blan- » ches, en roſes à quatre pétales ; » elles ſortent des aiſſelles des feuilles, » fleuriſſent en Juin, & forment un » effet des plus agréables. Aux fleurs » ſuccede un fruit de la groſſeur d'une » olive, & ayant la figure d'une poire. » On cultive le caprier en Proven- » ce, près de Toulon. Comme il eſt » très ſenſible au froid, on ne le met » qu'en eſpalier, ayant grand ſoin, » pendant l'hiver, de le couvrir d'un » peu de litiere : il ſe multiplie de ſe- » mences & de marcottes. Les capres » dont on fait uſage ſur les tables, » ſont les boutons des capriers, que » l'on cueille avant qu'ils ſoient épa- » nouis, & que l'on fait confire dans » du vinaigre : les boutons les plus » petits donnent les *capres capucines* ; » ce ſont les plus fines & les plus fer- » mes : les boutons plus gros donnent » des capres molles & groſſes. En Pro- » vence, on les cueille comme elles » tombent ſous la main ; & lorſqu'el-

ment qu'il s'étoit attiré. Mais, pour en revenir à la férule, il eſt certain que le feu s'y conſerve très bien (27), & que les meilleures férules ſe trouvent en Egypte.

Des capres; du cynosbatos; de la grappe ſerpentine, & du ſari.

L'EGYPTE produit auſſi des capriers (1). L'arbriſſeau nommé ainſi a le bois très ferme. Comme la capre eſt d'un grand uſage dans les aliments, nous la ſuppoſons connue du Lecteur : & le bois ne l'eſt guere moins ; car le plus ſouvent les capres qu'on nous apporte tiennent encore à leurs branches. Toutefois il faut être en garde contre la plupart des capres étrangeres ; car celles d'Arabie ſont peſtilentielles ; celles d'Afrique gâtent les gencives ; celles de la Marmarique font enfler la matrice & gonfler l'amnios (2) ; celles de la Pouille dérangent l'eſtomac, font vomir,

» les ſont confites, on ſépare, à l'aide » d'un crible, les plus fines, qui ſont » les meilleures & les plus cheres. » Les capres doivent avoir une belle » couleur verte : mais il faut prendre » garde qu'elle ne leur vienne quelquefois d'une rouille de cuivre, qui » les rendroit nuiſibles ; car ſouvent » des marchands, pour leur donner » une belle couleur verte, les font » macérer dans des vaiſſeaux de cuivre avec du vinaigre, lequel, en » rongeant le cuivre, devient verd, » & colore les capres ; quelquefois » auſſi ils jettent quelques pieces de » monnoie de cuivre dans la liqueur » acéteuſe pour leur donner cette couleur verte : manœuvre dangereuſe » qu'on emploie auſſi dans la confection des cornichons de S. Omer ou » de Flandre. On confit auſſi les jeunes » fruits, qu'on nomme *cornichons de caprier*. On ſe ſervoit beaucoup autrefois de l'écorce épaiſſe de la racine » du caprier, comme d'un puiſſant apéritif : l'uſage s'en eſt aboli pendant » quelque tems, juſqu'au ſéjour de » M. Tronchin à Paris, qui l'a remis » en vogue pour diſſiper les vapeurs. » La préparation de cette écorce conſiſte à être bien ſéparée & mondée » de ſa racine, & à être miſe à ſécher à propos. Sa couleur eſt jaune, » griſâtre ; elle eſt difficile à rompre, » étant d'une conſiſtance ſolide, & » tenace comme du cuir. Les feuilles » & bourons du caprier ſont eſtimés » antiſcorburiques ».

(2) On liſoit auparavant : *& omnium inflationibus* ; leçon manifeſtement corrompue, & qui ne préſentoit aucun ſens raiſonnable.

alvum movet. Quidam id cynosbaton vocant, alii opheostaphylen.

Fruticosi est generis & sari, circa Nilum nascens, duorum fermè cubitorum altitudine, pollicari crassitudine, comâ papyri, similique manditur modo : radice ferrariis officinis præcipuâ, carbonis usu, propter duritiam.

De spina Babylonis regia, & de cytiso.

CAPUT 24. NON omittendum est & quod Babylone seritur in spinis, quoniam non aliubi vivit, sicut & viscum in arboribus : sed illud in spina tantùm, quæ regia vocatur. Mirum, quod eodem die germinat, quo injectum est. Injicitur autem ipso Canis ortu, & celerrimè arborem occupat. Condiunt eo vinum, & ideò serunt. Spina illa nascitur & Athenis in longis muris.

(3) *Et ejus quam Græci κυνόσβατον vocant, nos sentem canis appellamus*, écrit Columelle, liv. 11, chap. 3. Je trouve chez les Glossateurs Grecs *κυνόσβατος, ὁ, caninus rubus quem ξυλίνην ῥάβδον, vocavit Pythia apud Athenæum*, lib. 2 ; *item, κυνόσβατον, τὸ, cani-rubus, genus rubi*, Théophr. lib. 3, *Hist. Plant. Canina sentis*, Columell. Consultons aussi Calepin : *Sentis canis frutex est arbusculæ instar, rubo multo major, folia ferens multo latiora myrto, firmis circa ramos spinis, flore candido, fructu oblongo, nucleo olivæ simili, qui per maturitatem fulvescit, & flocculos intus continet ; Græcis κυνόσβατος ; Latinis alio nomine* CANINUS RUBUS, *& Gallorum nomine* ENGLETERIA. Cet *engleteria* de Calepin me paroît une leçon corrompue, d'autant que Guillaume Morel fait du *cynosbatos* l'*églantier*. En quoi il est suivi par les autres Glossateurs. Au reste, cette dénomination est fausse à l'égard du caprier, qui forme un genre d'arbre ou d'arbrisseau entiérement distinct de l'églantier. Je soupçonne cependant qu'on a pu donner autrefois en Grec, avec quelque fondement, un nom tiré du chien au caprier ou aux capres, d'autant que le nom Provençal du caprier est *taperier*, qui paroît signifier *ergot de chien* : racine *ta*, *digitus pedis* en Anglo-Saxon ; & *pero*, ou *perro*, chien en diverses langues.

(4) C'est-à-dire grappe serpentine. Ce mot *opheostaphylé* se trouve corrompu chez Dioscoride, qu'il faut corriger par Pline. Voyez Dioscoride, *Noth.* p. 448.

& cauſent des cours de ventre. Quelques-uns donnent aux capres le nom de *cynosbatos* (3), & d'autres celui d'*opheoſtaphylê* (4).

Le long du Nil ſe voit un arbriſſeau nommé ſari (5). Il croît à la hauteur d'environ deux coudées (6), & acquiert un pouce de groſſeur. Ses feuilles ſont comme celles du papyrus, & on le mâche de la même façon que cette plante. Sa racine eſt très dure; auſſi en fait-on un charbon qui eſt excellent (7) pour les forges de fer.

De l'épine royale de Babylone, & du cytiſe.

Je ne dois pas paſſer ſous ſilence une certaine plante que l'on ſeme à Babylone ſur l'épine royale (1), parcequ'elle ne ſauroit vivre ailleurs, de même que le gui ne peut vivre que ſur les arbres. Ce qu'il y a de plus merveilleux (2), c'eſt qu'elle germe dès le premier jour qu'elle a été ſemée ſur cette épine. On la ſeme au lever de la Canicule; & néanmoins les grandes chaleurs qu'il fait alors ne l'empêchent pas de reprendre très vîte. Les Babyloniens aſſaiſonnent leurs vins avec cette plante : c'eſt pourquoi ils ont ſoin de la ſemer. Quant à l'épine royale, elle croît auſſi à Athenes, le long de la grande muraille (3) qui s'étend depuis cette ville juſqu'au Pirée.

---

(5) Dupinet écrit en marge : *Aucuns liſent ſaripha.* Le Pere Hardouin nous avertit auſſi que c'eſt la leçon portée dans nombre de manuſcrits. Cet arbriſſeau, particulier à l'Egypte, paroît être inconnu aux Modernes. Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 9, l'appelle *ſari*; & Heſychius *ſarion.* J'ai ſuivi la leçon confirmée par Théophraſte.

(6) Dans des endroits marécageux, ſelon Heſychius.

(7) Ceci eſt digne de remarque, & nous apprend que les Anciens en général recherchoient les bois les plus durs pour le charbon des forges.

(1) Il reſte à ſavoir quelle eſt l'épine royale de Babylone, ſur laquelle les Modernes ne nous donnent aucune notion. En outre, Théophraſte & Pline ont tous deux négligé de nous apprendre le nom de cette plante qu'on ſeme ſur l'épine royale.

(2) Théophraſte, *de Cauſis plant.* liv. 2, chap. 23.

(3) Dont nous avons parlé, liv. 4, chap. 7.

Frutex eſt & cytiſus, ab Ariſtomacho Athenienſi miris laudibus prædicatus pabulo ovium, aridus verò etiam ſuum: ſpondetque jugero ejus annua H-S. vel mediocri ſolo reditûs. Utilitas, quæ ervo, ſed ocyor ſatietas, perquàm modico pingueſcente quadrupede, ita ut jumenta hordeum ſpernant. Non ex alio pabulo lactis major copia aut melior, ſuper omnia pecudum medicinâ à morbis omni uſu præſtante. Quin & nutricibus in defectu lactis aridum, atque in aqua decoctum, potui cum vino dari jubet; firmiores celſioreſque infantes fore: viridem etiam gallinis, aut ſi aruerit, madefactum. Apes quoque nunquam defore cytiſi pabulo contingente, promittunt Democritus & Ariſtomachus. Nec aliud minoris impendii eſt. Seritur cum hordeo; aut vere, ſemine, ut porrum; vel caule, autumno

(4) C'eſt auſſi la définition de Dioſcoride. Au reſte, les Naturaliſtes modernes les plus habiles ne ſe flattent point de connoître le vrai cyriſe, je veux dire celui dont traite ici Pline. Le Pere Hardouin en a obſervé juſqu'à ſix eſpeces différentes au Jardin du Roi. M. Valmont de Bomare en compte juſqu'à dix-ſept eſpeces, dont aucune ne paroît être celle indiquée par Pline. Peut-être cette eſpece nous manque-t-elle abſolument dans les Gaules, en Eſpagne, & même en Italie. Pline obſerve que de ſon tems elle étoit extrêmement rare dans cette contrée. Conſultez, ſur cet arbriſſeau, Dalechamp, *Hiſt.* liv. 2, chap. 64, & les diverſes eſpeces indiquées par M. Valmont de Bomare, à l'article *Cytiſe*.

(5) Pline eſt, je penſe, le ſeul ancien qui faſſe mention de cet Auteur.

(6) Ces éloges ſont confirmés par Columelle, liv. 5, chap. 12, p. 206: *Cytiſum in agro eſſe quàm plurimum maximè referet, quod gallinis, apibus, bubus quoque, & omni generi pecudum utiliſſimus eſt: quod ex eo cito pingueſcit, & lactis plurimum præbet ovibus: tum etiam quod octo menſibus viridi eo pabulo uti, & poſtea arido poſſis, &c.*

(7) Je lis, avec l'élite des manuſcrits, *annua* H-S. & non pas *annua* II S. avec quelques autres.

(8) Confirmé par Columelle. Voyez la note 6.

(9) Voilà des avantages bien dignes de l'attention du Gouvernement. Combien n'importeroit-il pas d'avoir en France le vrai cytiſe; en France, dis-je, où il arrive trop ſouvent que les enfants dépériſſent & tombent en chartre par le peu de lait des nourrices, qui ſouvent entreprennent deux nourritures à la fois! Cette admirable

Le

Le cytiſe eſt auſſi un arbriſſeau (4). Ariſtomaque (5) d'Athenes en fait les plus grands éloges (6), le recommandant ſinguliérement pour la nourriture des brebis; & auſſi pour celle des porcs, quand il eſt ſec. Il dit qu'un arpent de terre planté de cytiſe, encore que le fonds ne ſoit pas des meilleurs, rendra bien chaque année mille ſeſterces (7) à ſon maître. Le cytiſe eſt d'un auſſi grand profit que l'orobe; mais il a l'avantage de raſſaſier plus vîte les bêtes qui en mangent: de ſorte que, pour peu qu'on leur en donne, elles s'engraiſſent bientôt; & même les chevaux, dès qu'ils en ont goûté, ne ſe ſoucient plus d'orge. Il n'y a point de pâture qui faſſe avoir plus de lait (8), ni de meilleur lait. En outre, cette plante, de quelque maniere qu'on l'emploie, eſt un très bon remede pour les maladies du bétail. Le même Ariſtomaque recommande aux nourrices qui n'ont pas de lait, de prendre du cytiſe ſec, de le faire bouillir dans l'eau, & de boire cette décoction avec du vin. Il ajoute que les enfants en ſeront plus grands & plus forts (9). Il veut qu'on donne du cytiſe verd (10) aux poules; &, ſi l'on n'en a que de ſec, qu'on le faſſe tremper dans l'eau. Le même Auteur, & Démocrite, aſſurent que par-tout où il y aura du cytiſe, jamais les abeilles (11) ne manqueront. Outre ces excellentes propriétés, il eſt à obſerver que rien au monde n'eſt de moindre dépenſe que le cytiſe. On le ſeme en même tems que l'orge, c'eſt-à-dire au printems, comme les porreaux; ou bien on le plante ſur la fin de l'automne.

propriété du cytiſe pour donner du lait aux nourrices qui en manquent, eſt confirmée unanimement par Pline, par Hippocrate, liv. 1, *des maladies des femmes*, tex. 73, p. 460; & par Columelle, *ibid.* Ce dernier s'exprime en ces termes: *Mulieres quidem, ſi lactis inopiâ premuntur, cytiſum aridum in aqua macerari oportet, &c.* Celui de nos voyageurs qui rapporteroit de Grece en France cet arbriſſeau précieux, pourroit ſe flatter d'avoir rendu un véritable ſervice à ſa patrie.

(10) Il y a une ſorte de cytiſe qui ſert en Amérique à la nourriture des pigeons. Voyez l'article *Cytiſe* chez M. Valmont de Bomare.

(11) Et c'eſt pourquoi on avoit ſoin d'en ſemer autour des ruches, ſelon Dioſcoride, liv. 4, chap. 113.

ante brumam. Si ſemine, madidum; & ſi deſint imbres, ſatum ſpargitur. Plantæ cubitales perferuntur ſcrobe pedali. Seritur per æquinoctia tenero frutice : perficitur triennio : demetitur verno æquinoctio, cùm florere deſinit, vel pueri vel anûs viliſſima opera. Canus aſpectu : breviterque, ſi quis exprimere ſimilitudinem velit, anguſtioris trifolii frutex. Datur animalibus poſt biduum ſemper : hyeme verò quod inaruit, madidum. Satiant equos denæ libræ, & portione minora animalia : obiterque inter ordines allium & cæpe ſeri fertile eſt. Inventus hic frutex in Gythno inſula, inde tranſlatus eſt in omnes Cycladas, mox in urbes Græcas, magno caſei proventu : propter quod maximè miror rarum eſſe in Italia. Non æſtuum, non frigorum, non grandinum, aut nivis injuriam expaveſcit. Adjicit Hyginus, ne hoſtium quidem, propter nullam gratiam ligni.

(12) Je lis *perferuntur* avec les manuſcrits Royaux & Colbertins, & non *ſeruntur* avec les autres.

(13) M. Valmont de Bomare met le *trifolium* au nombre de nos cytiſes. Conſultez ce Naturaliſte, tome 2, p. 389. Il eſt évident que ce *trifolium* n'eſt point le cytiſe de Pline. Le *trifolium* des jardiniers, écrit M. Valmont de Bomare, eſt un petit cytiſe à feuilles liſſes & arrondies. Au reſte, c'eſt peut-être à ce *trifolium* des Modernes que Pline a eu deſſein de comparer ſon cytiſe, en obſervant que le cytiſe a les feuilles plus étroites que celles du *trifolium*. Pline ajoute que le cytiſe eſt blanc. M. Valmont de Bomare met au nombre des cytiſes *le cytiſe du Levant, à grandes feuilles blanchâtres en deſſous. C'eſt un cytiſe*, ajoute-t-il, *dont on ne fait pas grand cas*. Je ne penſe pas que perſonne ſoit tenté de prendre ce cytiſe à grandes feuilles pour le cytiſe dépeint ici par Pline, & qu'il dit être *frutex anguſtioris trifolii*.

(14) *Aridum ſi dabis, parciùs præbeto, quoniam vires majores habet, priuſque aquâ macerato, & exemptum paleis permiſceto.* Columell. *ibid.*

(15) *Equo abundè eſt viridis pondo XV, bubus pondo vicena, cæteriſque pecoribus pro portione virium.* Columell. *ibid.*

(16) Un manuſcrit porte : *Et ad portionem minora animalia.*

(17) C'eſt l'une des Cyclades, &

Si on le ſeme, il faut que la graine ſoit mouillée auparavant : & s'il ne pleut pas, il faut l'arroſer après qu'il eſt ſemé. Lorſqu'il a atteint la hauteur d'une coudée, on le replante (12) dans des foſſes d'un pied de profondeur. Quelquefois auſſi on le replante vers les équinoxes, lorſque ſes jettons ſont encore tendres. A trois ans, il a ſa juſte grandeur. On le coupe vers l'équinoxe de Mars, quand il eſt défleuri : & c'eſt l'ouvrage de quelque enfant, ou de quelque vieille femme qui ne ſauroit faire autre choſe. Cet arbriſſeau eſt blanc : &, pour le dépeindre en peu de mots, il reſſemble au trefle (13) à feuilles étroites. On en donne au bétail de trois en trois jours; & en hiver on le met tremper dans l'eau quand il eſt ſec (14). Il n'en faut que dix livres à un cheval (15) pour le raſſaſier; & moins, à proportion, au menu bétail (16). On peut planter de l'ail & des oignons parmi les rangs de cytiſe; car ils y viennent très bien. Le cytiſe fut premiérement découvert dans l'iſle de Cythnos (17) : de là il fut tranſporté dans toutes les Cyclades (18), & enſuite dans les villes de la Grece, leſquelles, par ce moyen, eurent beaucoup plus de lait & de fromage. C'eſt pourquoi je m'étonne extrêmement que cet arbriſſeau ſoit ſi rare en Italie ; car il ne craint ni le chaud ni le froid (19), ni la grêle ni la neige. Hygin ajoute qu'il ne craint pas même les ennemis, d'autant que ſon bois n'eſt bon à rien.

celle qui probablement donna le nom au *cytiſe*, ou qui en reçut ſon nom. Nous en avons parlé, liv. 4, vers le milieu du chap. 12. Le Pere Hardouin croit, avec d'autres Modernes, que *Cythnos* eſt aujourd'hui *Fermina*. Mais conſultons Ortelius : *Cythnus Ptolemæo, Tacito, & Plinio* (ajoutez, *& Straboni*) *inſula eſt juxta Atticam, ſub Eubœa. Eamdem Ophiuſam & Dryopin ſcribit appellari Stephanus. Sophiano adhuc* Cythno *dicitur; Mario Nigro autem,* Cauro.

(18) Dont nous avons parlé, liv. 4, chap. 12.

(19) La plupart des cytiſes que M. Valmont de Bomare paſſe en revue, craignent le froid.

De fructibus & arboribus noſtri maris, atque Rubri & Indici.

CAPUT 25.

Naſcuntur & in mari frutices arboreſque, minores in noſtro : Rubrum enim, & totus Orientis Oceanus refertus eſt ſylvis. Non habet lingua alia nomen, quod Græci vocant phycos : quoniam alga herbarum magis vocabulum intelligitur ; hic autem eſt frutex. Folia lata colore viridi gignit, quod quidam praſon vocant, alii zoſtera. Alterum genus ejuſdem, capillaceo folio, ſimile fœniculo, in ſaxis naſcitur : ſuperius in vadis haud procul littore : verno utrumque, & interit autumno. Circa Cretam inſulam nato in petris purpuras quoque inficiunt, laudatiſſimo à

(1) Ceci eſt emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 7. Mais Plutarque, au commencement de ſes *Queſtions naturelles*, p. 911, combar cette queſtion, & s'étaie de pluſieurs raiſonnements pour établir que l'eau marine ne produit rien. Il ajoute que ſi l'on voit des plantes germer dans la Mer Rouge, ces plantes premiérement ne portent point de fruit ; & qu'en ſecond lieu leur végétation eſt due, non à l'eau de la mer, qui même leur nuit, mais aux courants des eaux douces qui les viſitent, & qui y dépoſent des ſédiments propres à leur entretien. C'eſt pourquoi, dit-il, il eſt à obſerver que ces prétendues plantes marines ne ſe trouvent jamais qu'à une certaine proximité des côtes. Ce ſentiment de Plutarque eſt des plus probables ; car les Modernes ont reconnu que la plupart des autres genres de plantes marines étoient dues au travail de certains inſectes marins, qui compoſent ainſi leurs cellules, ſelon une longue ſuite d'étages diſpoſés en diverſes ramifications, leſquelles partent d'une même tige ; ce qui donne à ces ſortes de ruches aquatiques une apparence d'arboriſation, & par conſéquent de végétation réelle. Certaines arboriſations qui ſe rencontrent dans pluſieurs pierres n'ont probablement point d'autre origine.

(2) *Ce ſont plutôt des plantes que des arbres*, dit Théophraſte, *ibid.*

(3) Le *phycos* eſt inconnu aux Modernes. Ce *phycos*, nommé improprement *alga* par les Latins, ſelon Pline, ne ſeroit-il pas l'arbriſſeau ſur lequel le poiſſon *phycis* fait ſon nid ; poiſſon dont Pline a dit, liv. 9, chapitre 26 : *Phycis piſcium ſola nidificat ex alga, atque in nido parit.* Voy. auſſi, à propos de ce poiſſon *phycis*, notre note ſur le poiſſon *chromis*, livre 10, chap. 70, tome 3, p. 193.

(4) Théophraſte.

(5) Ainſi nommé *à colore viridi, quo porrum refert.*

Des arbriſſeaux & arbres tant de la Méditerranée, que de la Mer Rouge, & de l'Océan Indien.

IL croît auſſi dans la mer (1) des arbriſſeaux & des arbres : mais ceux de la Méditerranée ſont plus petits (2) que ceux des autres mers ; car la Mer Rouge & tout l'Océan Oriental ſont pleins de forêts. La plante marine que les Grecs appellent *phycos* (3), n'a point de nom dans les autres langues ; car la dénomination d'*algue* ne convient proprement qu'à des herbes, au lieu que le phycos eſt un arbriſſeau dont il y a pluſieurs eſpeces. La premiere (4) produit des feuilles larges & vertes. Quelques-uns l'appellent *praſon* (5), & d'autres *xôſter* (6). Ce *phycos* croît parmi les écueils, aſſez près du rivage de la mer. La ſeconde eſpece (7) pouſſe des feuilles très menues, & ſemblables à celles du fenouil. Elle croît parmi les rochers. Ces deux *phycos* naiſſent (8) au printems, & meurent en automne. Celui qui croît parmi les rochers près des côtes de l'iſle de Crete, ſert (9) à teindre en couleur de pourpre (10). Le meilleur ſe trouve vers la partie ſeptentrionale de l'iſle, ainſi que les meilleures éponges (11). La troiſieme eſ-

(6) Ainſi nommé de ſa forme, *à cinguli ſimilitudine*, du moins à ce que conjecture le Pere Hardouin.

(7) Théophraſte, *ibid.*

(8) Théophraſte ne dit point cela de la premiere ni de la ſeconde ſorte de *phycos*, mais d'une troiſieme eſpece dont il n'indique point le nom, & qu'il dit naître vers les colonnes d'Hercule.

(9) Théophraſte, *ibid.*

(10) *Phouc*, en Hébreu, ſe prend communément pour l'eſcarboucle ou le rubis : & puiſque le *phycos* donne une teinture de pourpre, il faut croire que la racine de ce nom *phycos* eſt ce *phouc* des Orientaux. Le P. Thomaſſin écrit que *phycos*, en Grec, ſignifie un minéral qui teint en rouge ; liſez un végétal.

(11) Je lis au texte, *ut & ſpongiis*, & cela d'après Théophraſte, *ibid.* On liſoit auparavant *aut ſpongiis* ; leçon qui ne préſente aucun ſens raiſonnable, & qui avoit réduit Hermolaüs Barbarus à ſubſtituer *aut cum ſpongiis*. Théophraſte eſt un guide plus sûr que les interprétations, ſouvent très haſardées, de ce Critique. On ſent d'ailleurs combien il a été facile que de *ut & ſpongiis*, les Copiſtes aient fait, par négligence, *aut ſpongiis*.

parte Aquilonis, ut & ſpongiis. Tertium eſt gramini ſimile, radice geniculatâ, & caule qualiter calami.

Aliud genus fruticum bryon vocatur, folio lactucæ, rugoſiore tantùm, jam hoc interiùs naſcens: in alto verò abies & quercus cubitali altitudine. Ramis earum adhærent conchæ. Quercu & tingi lanas tradunt. Glandem etiam quaſdam ferre in alto naufragis hæc deprehenſa urinantibuſque. Eboliæ traduntur prægrandes circa Sicyonem: vitis enim paſſim naſcitur; ſed ficus ſine foliis, rubro cortice. Fit & palma fruticum generis. Extra Herculis columnas porri fronde naſcitur frutex, & alius lauri, & thymi, qui ambo ejecti in pumicem transfigurantur.

At in Oriente mirum eſt, ſtatim à Copto per ſolitudines nihil gigni, præter ſpinam, quæ ſitiens vocatur, & hanc raram admodùm: in mari verò Rubro ſylvas vivere, laurum maximè, & olivam ferentem baccas, &, cùm pluat, fungos, qui ſole tacti mutantur in pumicem. Fruticum ipſorum magnitudo ternûm cubitorum eſt, caniculis re-

(12) Théophraſte, *ibid.*

(13) De nœuds & d'articles, comme le gramen. Théophraſte, *ibid.*

(14) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 4, chap. 7.

(15) Théophraſte, *ibid.*

(16) Théophraſte, *ibid.* reconnoît l'exiſtence du *chêne marin.* Voyez une figure de cette plante chez Pierre Lambecius, liv. 6, p. 294.

(17) Théophtaſte, *ibid.*

(18) Théophraſte, *ibid.*

(19) Théophraſte, *ibidem.* D'autre part, Polybe, liv. 34, chez Athénée, liv. 7, p. 302, écrit que dans la mer de Luſitanie (de Portugal), il naît des chênes glandiferes, dont les thons ſe nourriſſent.

(20) Théophraſte, *ibid.*

(21) Théophraſte, *ibid.* dit ſeulement que la vigne marine croît au voiſinage des côtes.

(22) C'eſt auſſi l'aſſertion de Théophraſte, qui qualifie, par cette raiſon, ce figuier de ἄφυλλος. Dalechamp a lu ἔυφυλλος; ce qui ſignifie *bien garni de feuilles.* Sa mépriſe eſt juſtement relevée par le Pere Hardouin.

(23) Théophraſte, *ibid.*

(24) Conſultez de plus longs détails chez Théophraſte, *ibid.*

(25) Théophraſte, *ibid.*

(26) Théophraſte, *Hiſtoria Planta-*

pece de *phycos* reſſemble au chiendent (12) : ſa racine eſt garnie de nœuds (13) ; ſa tige eſt comme celle d'un roſeau.

Il y a (14) un autre arbriſſeau marin que les Grecs appellent bryon, c'eſt-à-dire mouſſe, & qui a les feuilles comme la laitue, ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus ridées. Il croît fort près (15) des côtes. Dans la haute mer, il croît des ſapins & des chênes (16) de la hauteur d'une coudée, aux branches deſquels les coquillages ſe tiennent attachés (17). On dit que les chênes marins ſervent (18) à la teinture des laines : on ajoute que quelques-uns d'entre eux portent des glands (19), comme l'ont reconnu des plongeurs, & des gens qui avoient fait naufrage. On dit auſſi (20) qu'il y a de très grands chênes dans la Mer de Sicyone. La vigne marine croît dans toutes les mers (21). Les figuiers marins n'ont point de feuilles (22), & ont l'écorce rouge (23). On trouve auſſi dans la mer des palmiers (24), mais qui n'excedent point la hauteur d'un arbriſſeau. Au delà (25) des colonnes d'Hercule, il y a en plein Océan des arbriſſeaux qui ont la feuille comme le porreau, & d'autres comme le laurier, ou comme le thym. Et quand quelques-uns ſont jettés par les vagues ſur le rivage, ils ſe changent en pierre-ponce.

C'eſt une choſe (26) ſurprenante qu'en Orient, immédiatement au delà de Coptos, il ne croiſſe rien dans les déſerts, excepté l'épine qu'on nomme altérée (27), laquelle encore y eſt extrêmement rare ; & que cependant il y ait des forêts (28) dans la Mer Rouge, principalement des lauriers & des oliviers qui portent du fruit (29) ; & que, lorſqu'il pleut, cette mer produiſe des champignons, leſquels ſe convertiſſent en pierre-ponce dès que le ſoleil a donné deſſus. Quant aux arbriſſeaux qui y viennent, ils ont trois coudées de haut, & ſont (30) peuplés de chiens

rum, livre quatrieme, chapitre 8.

(27) En Grec *dipſas* ; c'eſt le nom que lui donne Théophraſte, *ibid.* & qui répond au *ſiticuloſa* de Pline.

(28) Théophraſte, *ibid.*

(29) Théophraſte, *ibid.*

(30) Confirmé par Théophraſte, *ibid.* & par Heſychius.

ferta, vix ut proſpicere è navi tutum ſit, remos plerumque ipſos invadentibus.

Qui navigavêre in Indos Alexandri milites, frondem marinarum arborum tradidêre in aqua viridem fuiſſe, exemptam ſole protinus in ſalem areſcentem : juncos quoque lapideos perquàm ſimiles veris per littora : & in alto quaſdam arbuſculas colore bubuli cornûs ramoſas, & cacuminibus rubentes : cùm tractarentur, vitri modo fragiles, in igne autem ut ferrum inardeſcentes, reſtinctis colore ſuo redeunte. Eodem tractu inſularum ſylvas operit æſtus, quamquam altiores platanis populiſque altiſſimis. Folia iis lauri, flos violæ & odore & colore. Baccæ, ut oleis, & ipſæ odoris jucundi, autumno naſcentes, foliis nunquam deciduis. Harum minores totas integit mare. Maximarum cacumina exſtant, ad quæ naves religantur, & cùm receſſit æſtus, ad radices. Alias quoque arbores in alto ab eiſdem accepimus eodem in mari viſas, ſemper folia retinentes : fructu earum lupino ſimili.

Juba tradit, circa Troglodytarum inſulas fruticem in alto vocari Iſidis crinem, corallio ſimilem, ſine foliis :

(31) Nous avons traité des chiens marins au liv. 9, chap. 46.

(32) Théophraſte, *ibid.*

(33) Ceci, & tout le reſte du chapitre (aux dernieres lignes près, qui ſont puiſées chez Juba), eſt emprunté de Théophraſte, *ibid.*

(34) Théophraſte exprime cela en diſant que ces arbres manquent de printems. C'eſt une tournure élégante & pittoreſque, pour dire que ces arbres ont le printems en tout tems, ou, ce qui revient au même, qu'il n'y a point pour eux d'époque ou ſaiſon fixe pour le renouvellement des feuilles. Théophraſte, dis-je, écrit : Τὸ δὲ ἔαρος ἀπορρεῖν, *& vere carere.* Cet ἀπορρεῖν vient de ἀπορρέω, *careo ;* d'où ἀπόρρησις, *indigentia.* C'eſt ce que n'a point compris le Pere Hardouin, qui, ce me ſemble, critique ici Pline un peu légérement. *Nunquam deciduis, ut vult Plinius* (écrit il) *; at verè deciduis, ſi Theophraſto credimus.* Il faut croire que le Pere Hardouin a dérivé ἀπορρεῖν de ἀπορρέω, *effluo.* Sa mépriſe eſt manifeſte. Elle eſt même du nombre des mépriſes honteuſes, en ce qu'il part marins

marins (31) qui s'attaquent même aux rames des navires ; en ſorte qu'on ne ſauroit preſque ſans danger avancer la tête pour regarder au dehors.

Les ſoldats (32) d'Alexandre qui allerent par mer aux Indes, rapporterent qu'ils avoient vu dans la mer pluſieurs arbres verdoyants, & que leurs feuilles, ſi-tôt qu'on les avoit tirées hors de l'eau, & qu'elles étoient expoſées à la chaleur du ſoleil, ſe convertiſſoient en ſel. Ils rapporterent auſſi que le long des côtes ils avoient vu des joncs de pierre (33) entiérement ſemblables aux véritables joncs, &, dans la haute mer, certains arbriſſeaux qui étoient de couleur de corne de bœuf : ils étoient rouges à la cime : leurs branches ſe caſſoient auſſi aiſément que le verre, rougiſſoient au feu comme le fer, &, étant refroidies, elles reprenoient leur couleur naturelle. Dans ces mêmes parages, la marée couvre les forêts des iſles, quoique les arbres ſoient plus hauts que les plus grands platanes & peupliers. Leurs feuilles ſont comme celles du laurier. Leurs fleurs ont l'odeur & la couleur de la violette. Leurs fruits reſſemblent à des olives : ils ont une odeur gracieuſe, & viennent en automne. Ces arbres conſervent leurs feuilles toute l'année (34). Les plus petits ſont entiérement couverts des eaux de la mer dans le tems du flux : & les plus grands ont ſeulement leurs cimes au deſſus de l'eau. Les navigateurs y attachent alors leurs navires, & aux racines dans le tems du reflux. Ces mêmes ſoldats d'Alexandre virent, dit-on, en haute mer, & dans ces mêmes quartiers-là, d'autres arbres qui ne perdent jamais leurs feuilles, & dont le fruit reſſemble au lupin.

Juba écrit que vers les iſles (35) des Troglodytes, on trouve dans la haute mer un arbriſſeau appellé *chevelure d'Iſis* (36). Cet

d'un *quiproquo* qui lui eſt propre, pour contredire ſon Auteur, & le faire tomber en faute.

(35) Dupinet traduit *iſles des Volges.*

(36) Dupinet écrit en marge : *Il ſemble qu'il parle de la pierre antipathès, qui eſt une eſpece de corail noir... Toutesfois aucuns penſent qu'il veut parler du corail rouge.*

præciſum mutato colore in nigrum dureſcere : cùm cadat, frangi. Item, alium qui vocatur charitoblepharon, efficacem in amatoriis : ſpathalia eo facere & monilia fœminas : ſentire eum ſe capi, durarique cornûs modo, & hebetare aciem ferri. Quod ſi fefellerint inſidiæ, in lapidem tranſfigurari.

(37) *A venuſtate genarum ſeu palpebrarum, quæ ejus fruticis ſucco tingerentur*, écrit le Pere Hardouin.

(38) Cette expreſſion *ſpathalia*, pour ſignifier des bracelets de femme, a été employée par Tertullien dans une phraſe où ſa ſignification eſt clairement déterminée. Voici cette phraſe : *Neſcio an manus ſpathalio circumdari ſolita, in duritia catenæ ſtupeſcere ſuſtineat.* Au reſte, c'eſt un mot barbare & dérivé d'un ornement étranger. La racine de cette expreſſion eſt Celtoſcythe, & vient évidemment de SPÆD, SPÆDT, qui, encore aujourd'hui en langue Suédoiſe, ſignifient *tener, tenera, mollis* ; d'où SPÆDT-GRÆS, *tenera herba.* Ce mot, dis-je, déſigne des ornements de femmes ou d'efféminés. Le mot Latin *ſpado* n'a pas d'autre origine.

(39) C'eſt que cet arbriſſeau n'eſt, comme je l'ai dit, qu'une ſorte de ruche aquatique, habitée par une multitude innombrable d'inſectes imperceptibles, qui, du moment qu'ils ſentent le danger, ſe roidiſſent, ſe reſſerrent, & contractent leurs cellules ; ce qu'ils ne ſauroient faire ſans contracter auſſi la prétendue plante ; laquelle n'eſt autre choſe, d'un bout à l'autre, que la demeure de cette nombreuſe colonie. Si donc on vient à bout de prendre la peuplade en défaut, & de couper ſubitement la tige, la colonie meurt, & la plante ſe ſeche, ſe durcit, ſe pétrifie, &c. Voyez la note ſuivante.

(40) Dupinet traduit : *Que ſi d'aventure on ne l'arrache avec le fer, ains qu'on l'attrape avec des cordages & ſi-*

arbriſſeau, ſelon lui, eſt ſemblable au corail, & n'a point de feuilles. Etant coupé, il change de couleur, devient noir & dur, & ſe caſſe quand on le laiſſe tomber. Juba dit auſſi que dans les mêmes parages on trouve un autre arbriſſeau nommé *kharito-blepharon* (37), qui eſt d'une propriété excellente pour inſpirer de l'amour, & dont les femmes ſe donnent des colliers & des bracelets (38); que cet arbriſſeau ſent (39) très bien lorſqu'on veut le couper, & qu'alors il ſe rend dur comme de la corne, tellement qu'il émouſſe le tranchant du fer; & s'il lui arrive d'être prévenu (40) par le fer avant d'avoir pu ſentir le danger, Juba dit qu'on l'obtient de cette ſorte, mais qu'il tourne en pétrification (41).

lets, il ſe convertit en pierre. Cette interprétation eſt des plus bizarres; & c'eſt avec grande raiſon que le P. Hardouin la critique. Mais l'interprétation qu'il donne lui-même, en place, & qui avoit été ſuivie par feu M. Jault, eſt, ſans contredit, beaucoup plus étrange encore. Voici comme il croit devoir expliquer ce paſſage: *Si precidatur ex improviſo, ante nimirum quàm potuerit ſentire ſe capi, tum, quaſi ex dolore, transfigurari in lapidem.* Entraîné par l'autorité du Pere Hardouin, M. Jault avoit traduit: *S'il lui arrive d'être prévenu avant que de ſentir le danger, il ſe pétrifie de douleur.* Et en marge il avoit mis: *On voit aiſément combien cela eſt fabuleux.* Or je demande à tout Lecteur impartial ſi cette fable ridicule doit être miſe ſur le compte de Pline, ou ſur celui de ſes Critiques & de ſes Interpretes.

(41) Comme la plupart des productions ou concrétions marines qui ſe durciſſent & ſe pétrifient volontiers à l'air. Voyez la note 39.

C. PLINII SECUNDI
NATURALIS HISTORIÆ
LIBER DECIMUS-QUARTUS.

Continetur de vitibus & vinis.

PROŒMIUM.

EXTERNÆ arbores, indocileſque naſci alibi, quàm ubi cœpêre, & quæ in alienas non commeant terras, hactenus ferè ſunt. Licetque jam de communibus loqui, quarum omnium peculiaris parens videri poteſt Italia. Noſcentes tantùm meminerint, naturas earum à nobis interim dici, non culturas: quamquam & colendi maximè in na-

(1) Il n'eſt pas exact de dire que les arbres étrangers ne peuvent propager que dans leur terroir naturel. Nous en avons un grand nombre qui ont été tranſportés de fort loin, tels que le marronnier d'Inde, le faux acacia, &c. qui ſe ſont tellement multipliés dans notre climat, qu'on ſeroit tenté de croire qu'ils y ont toujours exiſté. En général, tous les arbres des pays froids réuſſiſſent dans les climats tempérés: nous nous contenterons d'en donner pour exemple les platanes d'Occident, les tulipiers qui nous ſont venus du Canada, & qui réuſſiſſent très bien dans nos jardins. A la vérité, la plupart des arbres qui nous viennent des pays chauds, gelent dans notre climat; mais en récompenſe quelques-uns s'y ſont naturaliſés, tels que le pêcher, l'abricotier, le platane d'Orient, &c. On penſe même que des arbres aſſez ſenſibles à la gelée ſont devenus plus capables d'y réſiſter quand on

HISTOIRE NATURELLE
DE PLINE,
LIVRE QUATORZIEME,

Qui traite des vignes & des différents vins.

EXORDE.

Nous avons traité juſqu'ici des arbres étrangers qui ne ſauroient (1) naître ailleurs que dans leur terroir naturel, & qui ne peuvent ſupporter l'air des autres climats. Il faut parler maintenant des arbres ordinaires dont l'Italie ſemble être particuliérement la mere nourriciere. Sur quoi je préviens mes Lecteurs (comme les ſuppoſant, pour la plupart, du nombre de ceux qui connoiſſent ces arbres & leur régime) que nous ne traiterons ici que de leurs propriétés naturelles, & non pas (2) de la maniere de les cultiver, ſi cependant indiquer leur nature ce n'eſt pas en-

les a élevés de ſemences cueillies de France.

(2) Les Italiens eux-mêmes conviennent aujourd'hui qu'ils ont beaucoup perdu à cette réſerve de Pline, en ce qu'ils ne peuvent comparer chez lui l'ancienne culture avec la nouvelle. Mais la perte eſt plus entiere encore, & plus irréparable, en quelque ſorte, pour les autres nations, qui n'ont pas ſous les yeux le régime propre des plantes naturelles au terroir d'Italie. Pline ſemble avoir oublié ici qu'il adreſſoit la parole à tous les peuples, & que ſon ouvrage ſeroit lu par les hommes de toutes les contrées. Cet orgueil (car c'en eſt un) de ſe perſuader qu'on écrit pour tous les âges, pour tous les pays, pour tous les hommes, eſt, pour ainſi dire, indiſpenſable chez un Naturaliſte qui n'écrit que pour inſtruire, & dont toutes les lignes ſont précieuſes.

tura portio eſt. Illud ſatis mirari non queo, interiiſſe quarumdam memoriam, atque etiam nominum, quæ auctores prodidêre, notitiam. Quis enim non communicato orbe terrarum majeſtate Romani imperii, profeciſſe vitam putet commercio rerum ac ſocietate feſtæ pacis, omniaque etiam quæ occulta ante fuerant, in promiſcuo uſu facta? At hercules non reperiuntur qui norint multa ab antiquis prodita : tanto priſcorum cura fertilior, aut induſtria felicior fuit, ante millia annorum inter principia litterarum Heſiodo præcepta agricolis pandere orſo, ſubſecutiſque non paucis hanc curam ejus, unde nobis crevit labor : quippe cùm requirenda ſint non ſolùm poſtea inventa, verùm etiam ea quæ invenerant priſci, deſidiâ rerum internecione memoriæ inductâ. Cujus ſomni cauſas quis alias, quàm publicas mundi, invenerit? Nimirum alii ſubiêre ritus, circaque alia mentes hominum detinentur, & avaritiæ tantùm artes coluntur. Antea incluſis gentium imperiis intra ipſas, ideoque & ingeniis, quadàm ſterili-

(3) *Nunc verò pace tam feſtâ, tam gaudente rerum proventu*, a déja dit Pline, liv. 2, chap. 46.

(4) Il eſt certain que la botanique auroit fait des progrès plus rapides, ſi les Modernes qui ſe ſont appliqués à cette ſcience avoient pu profiter de tout le travail des Anciens : mais leurs deſcriptions étant, ou trop courtes, ou preſque toujours établies ſur des comparaiſons rapportées à d'autres plantes (apparemment très connues anciennement, mais dont on n'a plus qu'une idée imparfaite), elles laiſſent encore dans des incertitudes qui n'ont pu être entiérement diſſipées par les plus laborieux Botaniſtes. Pline, qui ſe plaint de cette obſcurité des Anciens, eſt lui-même auſſi concis &, pour ainſi dire, auſſi avare de certains détails que ceux qui l'ont précédé; il nous laiſſe dans le même embarras à l'égard de pluſieurs plantes dont ils nous ont parlé. On a été long-tems à s'appercevoir qu'il falloit caractériſer les végétaux par les parties fructiferes des plantes qu'on vouloit faire connoître : ce n'eſt, dis-je, qu'après bien des recherches qu'on s'eſt convaincu que chaque genre de plante étant moins ſujet à varier dans les parties de la fructification, il falloit principalement s'attacher à ces caracteres, & s'en ſervir pour les déſigner. Enfin c'eſt aux Botaniſtes méthodiques qu'on

ſeigner, en grande partie, la maniere convenable de les élever. Une choſe dont je ne puis aſſez m'étonner, c'eſt que la mémoire de certaines plantes, & même la connoiſſance de leurs noms, que les Auteurs avoient rapportés, ſe ſoit perdue. Car qui ne croiroit que l'étendue de l'Empire Romain ayant produit, entre les différentes parties de l'univers, à la ſuite d'une heureuſe paix (3), une communication, un commerce, une ſociété plus étendue, les hommes ont profité de cet avantage comme d'un précieux moyen de s'inſtruire; & que toutes les choſes qui auparavant étoient inconnues, ſont par-là devenues d'un uſage commun & ordinaire? Cependant beaucoup de ces notions ont péri (4), malgré l'attention des Anciens à nous les tranſmettre; ce qui montre combien ceux-ci ont été plus laborieux que nous, ou plus heureux dans leurs recherches. Auſſi il y a déja plus de mille ans qu'Héſiode (5), qui vivoit vers l'époque de la naiſſance même des lettres, donna des préceptes d'agriculture; en quoi pluſieurs autres l'ont imité dans la ſuite: ce qui nous a produit une augmentation de travail; car il faut que nous recherchions, non ſeulement les dernieres découvertes, mais encore celles qu'ont fait les Anciens, & dont la négligence des hommes (6) a fait perdre le ſouvenir. On ne ſauroit alléguer d'autres cauſes de cette indolence, que les cauſes générales des révolutions qui arrivent dans l'univers. En effet, d'autres coutumes ſe ſont établies, d'autres objets occupent maintenant les eſprits des hommes; & l'on ne s'applique plus guere qu'aux moyens d'amaſſer du bien.

aura l'obligation de parler une langue qui ſera intelligible aux ſiecles futurs. Les noms changent; les objets de comparaiſon communs dans un tems, ou dans un pays, le ſont moins dans un autre: mais les caracteres bien ſaiſis, bien établis, ſubſiſteront toujours.

(5) Nous traiterons de l'époque où vécut Héſiode, à la tête de notre édition & traduction en vers François de l'Iliade d'Homere. Voyez, parmi nos notes alphabétiques ſur le premier livre de Pline, l'article *Héſiode*.

(6) Je lis au texte *deſidiâ ... inductâ* avec la majeure partie des manuſcrits. Le premier manuſcrit Royal, le troiſieme manuſcrit Colbertin, & celui de Chifflet, portent *indictâ*.

tate fortunæ, neceſſe erat animi bona exercere: regeſque innumeri honore artium colebantur, & in oſtentatione has præferebant opum, immortalitatem ſibi per illas prorogari arbitrantes. Quare abundabant & præmia, & operæ vitæ. Poſteris laxitas mundi & rerum amplitudo damno fuit: poſtquam ſenator cenſu legi cœptus, judex fieri cenſu, magiſtratum ducemque nihil magis exornare, quàm cenſus: poſtquam cœpêre orbitas in auctoritate ſumma & potentia eſſe, captatio in quæſtu fertiliſſimo, ac ſola gaudia in poſſidendo; peſſum iêre vitæ pretia; omneſque à maximo bono liberales dictæ artes in contrarium cecidêre, ac ſervitute ſolâ profici cœptum. Hanc alius alio modo, & in aliis adorare: eodem tamen, habendique ad ſpes, omnium tendente voto. Paſſim verò etiam egregii aliena vitia, quàm bona ſua, colere malle. Ergo hercules voluptas vivere cœpit, vita ipſa deſiit. Sed nos obliterata quoque ſcrutabimur: nec deterrebit quarumdam rerum humilitas, ſicut nec in animalibus fecit. Quamquam videmus Virgilium

(7) Hiéron, Attale, Mithridate, Juba, &c. &, parmi les Juifs, Salomon.

(8) C'eſt ce qu'Horace exprime par ces vers, Ep. 1, l. 1:

O cives, cives, quærenda pecunia primùm;
Virtus poſt nummos, &c.

L'argent, l'argent, dit-on, ſans lui tout eſt ſtérile:
La vertu ſans argent eſt un meuble inutile:
L'argent en honnête homme érige un ſcélérat:
L'argent ſeul au Palais peut faire un Magiſtrat.
Qu'importe qu'en tous lieux on me traite d'infame,
Dit ce fourbe ſans foi, ſans honneur & ſans ame?
Dans mon coffre tout plein de rares qualités,
J'ai cent mille vertus en louis bien comptés.
Boileau, Epît. 5.

(9) *Vita*, chez Pline, ſignifie volontiers les hommes, le genre humain, &c. C'eſt ainſi qu'il dira plus loin: *Quantum poſtea CCXXX annis vita profecerit.* Voyez la Table des Marieres.

(10) Comme il le dit, *Géorg.* l. 4, v. 118:

Forſitan & pingues hortos quæ cura colendi
Ornaret, canerem, biferique roſaria Pæſti, &c.

. . . . . .

Verùm hæc ipſe equidem ſpatiis exclusus iniquis
Prætereo, atque aliis poſt commemoranda relinquo.

Nous devons au Pere Rapin, Jéſuite, ſur ce même ſujet, négligé par Virgile, un Poëme Latin très élégant, & qui eſt dans les mains de tout le monde.

Anciennement,

Anciennement, que les royaumes, & par conſéquent les eſprits, étoient renfermés dans les bornes de chaque nation, & que les occaſions d'avancer ſa fortune étoient rares, chacun ſe trouvoit obligé de cultiver ſes talents. Auſſi une infinité de Rois (7) ont cherché leur illuſtration dans les arts, ayant regardé les ſciences comme les principales richeſſes, dans la perſuaſion où ils étoient qu'elles leur procureroient l'immortalité. Les habiles gens alors étoient magnifiquement récompenſés, & l'émulation regnoit. Mais dans la ſuite l'étendue des poſſeſſions & les grandes richeſſes ont abâtardi les eſprits : car depuis qu'on a commencé à choiſir un Sénateur, un Juge, à cauſe de ſes grands biens, & que le plus grand ornement d'un Magiſtrat, d'un Capitaine, a été ſon revenu (8) : depuis que les gens ſans enfants ont commencé d'être, à ce ſeul titre, dans la plus haute eſtime & dans la plus grande conſidération : depuis que leur faire ſa cour a été un moyen de s'enrichir, & qu'on a mis tout ſon bonheur à avoir du bien ; les choſes les plus eſtimables ſont tombées dans le mépris ; tous les arts libéraux, ainſi appellés du nom du bien le plus précieux, ſont allés en décadence, & l'on ne s'eſt plus avancé que par des baſſeſſes. Elles ont été de différentes ſortes : les uns s'y prenoient d'une façon, & les autres d'une autre, dans les hommages honteux qu'ils rendoient aux riches ; mais tous n'avoient avérément qu'un même deſſein, celui de s'enrichir. Les hommes même les plus illuſtres ont mieux aimé adorer les vices d'autrui que de cultiver leurs propres talents. Ainſi la volupté ſeule eſt devenue dominante parmi les hommes ; & les hommes eux-mêmes (9) ont ceſſé de mériter ce nom. Nous ne laiſſerons pas néanmoins de rechercher les choſes qui ſont effacées de la mémoire de nos contemporains ; & la petiteſſe de quelques-unes ne nous fera point les omettre, comme l'exiguité de certains animalcules ne nous a point empêchés d'en parler. Nous croyons toutefois que cette petiteſſe des objets a été cauſe que Virgile, cet excellent Poète, n'a point touché la culture des jardins (10) ; & que parmi le grand nombre de choſes dont il

præcellentiſſimum vatem, ea de cauſa hortorum dotes fugiſſe : & è tantis, quæ retulit, flores modò rerum decerpſiſſe, beatum felicemque gratiæ, XV omnino generibus uvarum nominatis, tribus oleæ, totidem pirorum, malo verò tantùm Aſſyrio, cæteris omnibus neglectis.

Unde autem potiùs incipiemus, quàm à vitibus? quarum principatus in tantum peculiaris Italiæ eſt, ut vel hoc uno omnia gentium viciſſe, quàm odorifera, poſſit videri bona : quamquam ubicumque pubeſcentium odori nulla ſuavitas præfertur.

De vitium natura, & quibus modis ferant.

CAPUT I. VITES jure apud priſcos magnitudine quoque inter arbores numerabantur. Jovis ſimulacrum in urbe Populonio ex una conſpicimus, tot ævis incorruptum : item Maſ-

(11) Je lis au texte *quàm odorifera* avec les manuſcrits, & non pas *quamquam odorifera* avec les Editeurs.

(1) Témoin Horace, l. 1, Ode 18 :

Nullam, Vare, ſacrâ vite priùs ſeveris arborem ;

& , bien avant lui, Alcée, de qui Horace avoit emprunté cette maxime antique ; ce que n'a point obſervé le Pere Hardouin. Voici le vers d'Alcée :

Μηδὲν ἄλλο φυτεύσας πρότερον δένδριον ἀμπέλου.

Nullam aliam ſeveris priorem arborem vineâ.

Voyez auſſi Ulpien, *Digeſt.* liv. 47, tit. 7.

(2) La vigne, en Hébreu, *cherem*, *ghephen* ; en Grec, *ampelos*, *oinê*, *oinophoros*, *hemeris*, &c. en Allemand, *weinreb*, *weinraeb*, *raebſtock*, *weinſtock* ; en Belgique, *wiinſtock* ; en Eſpagnol, *vid* ; en Iralien, *vite*, *vigna* ; en Anglois, *vine-tree* ; en Danois, *viintræ*, *viinſtock* ; en Suédois, *wintræ*. Dans pluſieurs de ces idiômes, ainſi que dans le nôtre, le même mot qui exprime l'arbre de la vigne, indique auſſi, mais abuſivement, ce me ſemble, une collection de ces mêmes arbres, un lieu planté de vigne. En Latin, *vinea* ſignifie plus particuliérement un plan de vigne ; & *vitis*, l'arbre de la vigne, l'arbre baccifere proprement dit.

avoit à traiter, il n'a choiſi que celles qui étoient ſuſceptibles d'ornement ; tellement qu'on peut dire qu'il a été heureux dans le choix des moyens de plaire, & qu'il eſt entré une ſorte de faveur dans la reconnoiſſance qu'on lui a témoignée. En effet, entre les arbres fruitiers, par exemple, il n'a parlé que de quinze ſortes de vignes, de trois ſortes d'oliviers, de trois ſortes de poiriers, & du citronnier, & il a négligé tous les autres.

Or par où commencerons-nous d'entrer en matiere, ſi ce n'eſt par la vigne, puiſque l'Italie l'emporte tellement par ſes bons vins, qu'on peut dire qu'à cet égard ſeul elle ſurpaſſe tous les autres pays du monde, ſi l'on excepte (11) ceux qui produiſent les aromates ? Encore n'y a-t-il aucun parfum qui rende une odeur plus agréable que la vigne, quand elle eſt en fleur.

De la nature des vignes, & de leur diverſe fructification.

C'EST avec raiſon que les Anciens (1), conſidérant la hauteur à laquelle s'éleve la vigne (2), & la groſſeur qu'elle eſt ſuſceptible d'acquérir, l'ont miſe au rang des arbres. On voit dans la ville de Populonium (3) une ſtatue de Jupiter, faite d'un ſeul cep (4) de vigne, & qui dure depuis pluſieurs ſiecles ; & à Mar-

(3) Ancienne ville maritime de Toſcane, aujourd'hui détruite. Elle étoit ſituée vers le cap *Porto Barrato ;* & ſon port s'appelle aujourd'hui *Porto Ferrato*, ſelon Leander Albertus. Conſultez Ortelius. Le Pere Hardouin fait de *Populonium* la modetne *Piombino*. Voyez nos notes ſur le chap. 5 du troiſieme livre de Pline.

(4) On conſerve au château d'Ecouen (du moins l'y voyoit-on il y a quelques années, & je préſume qu'on l'y voit encore) une table, qu'on aſſure être coupée dans un ſeul cep de vigne. Elle reſſemble, en effet, à ce bois ; & ſi ce n'en étoit pas, ce ſeroit quelque bois inconnu, qui, au reſte, auroit les caracteres de celui-ci. L'*Hiſtoire de l'Académie des Sciences* (année 1737) donne les dimenſions d'un cep d'une étendue prodigieuſe, & qui portoit une quantité étonnante de fruit. Ce fait s'accorde avec ce que dit Pline dans la ſuite, de l'étendue & de la grande fécondité de certains pieds de vigne.

ſiliæ pateram. Metaponti templum Junonis vitigineis columnis ſtetit. Etiam nunc ſcalis tectum Epheſiæ Dianæ ſcanditur una è vite Cypria, ut ferunt, quoniam ibi ad præcipuam amplitudinem exeunt. Nec eſt ligno ulli æternior natura. Verùm iſta ex ſylveſtribus facta crediderim.

Hæ vites tonſurâ annuâ coercentur, & vis earum om-

(5) Je ne traduis point *coupe* comme a fait M. Jault, par la raiſon que ce mot n'exprime point un vaſe de grande dimenſion comme le mot *patera*, ni un vaſe propre aux ſacrifices, comme ce même mot *patera*. Ecoutons Calepin : PATERA *poculi genus latum ac patens, unde & nomen accepiſſe videtur . . .* PATERA *vas erit ſacrificiis aptum, teſte Cicerone :* PATERA QUA MULIERES AD RES DIVINAS UTERENTUR . . . *Mercurius è patera ſanguinem viſus eſt fundere . . . Excipere ſanguinem paterâ, &c.* Ces raiſons m'ont déterminé à naturaliſer ce mot Latin *patera*, & à traduire *patere*. En effet, il paroît que Pline a voulu déſigner un vaſe d'une ampleur déterminée & connue ; idée que ne rend point le mot *coupe*.

(6) Ville qui termine la troiſième région d'Italie, ſelon l'ancienne diviſion faite par Auguſte ; aujourd'hui *Torre di mare*, ſelon le Pere Hardouin. Voyez nos notes ſur le chap. 11 du troiſieme livre de Pline.

(7) J'interprete ainſi ce paſſage. M. Jault avoit traduit *un eſcalier fait d'un ſeul cep, &c.* ce qui ſeroit faire tomber Pline dans une exagération manifeſte ; car comment ſuppoſer qu'on ait taillé un ſeul arbre de vigne en eſcalier, ſans le démembrer, le décompoſer, &c. & que cet eſcalier ait été tel, que par ſon moyen on ait pu monter ſur le faîte d'un temple ? Mais la choſe devient croyable & poſſible s'il ne s'agit que des gradins ou marches de l'eſcalier. Peut-être même Pline n'a-t-il voulu parler que d'échelles : & ce ſeroit, à la rigueur, le ſens du mot *ſcala* dont il s'eſt ſervi.

(8) *Ha* eſt ici l'équivalent de *noſtra*, & n'a nul rapport aux vignes ſauvages dont Pline vient de parler.

(9) Ce que dit Pline de la taille de la vigne ne s'écarte pas de ce que nous pratiquons encore aujourd'hui. On proportionne cette taille à la qualité du terrein, & à l'eſpece de la vigne : on eſt forcé de tailler plus court dans les terreins maigres que dans les gras. La même raiſon oblige encore à tailler de même les vieilles vignes : elles ne paroiſſent pas nourrir leurs fruits comme les jeunes le feroient dans un bon terrein. Il y a encore certains plants qu'on eſt obligé de tenir plus courts, étant trop fertiles. Le *gouat* ou *guais*, par exemple, porteroit une telle quantité de raiſin, qu'il ne pourroit le faire parvenir ni à ſa groſſeur ni à ſa parfaite maturité. D'autres plants, moins fertiles, potteroient trop peu de fruit ſi on ne leur laiſſoit pas de longs ſarments qui puſſent s'en garnir, & qu'on nomme *verges*. C'eſt ainſi que l'on taille le *fromenté* & l'*auvergnat* d'Orléans, qu'on nomme le *pineau* en Bourgogne.

ſeille une patere (5). A Métapont (6), toutes les colonnes du temple de Junon étoient de bois de vigne. Aujourd'hui même encore on monte ſur le temple de Diane à Epheſe, au moyen d'un eſcalier dont tous les gradins (7) ont été fournis par un ſeul & même cep de vigne de Chypre : & l'on ſait, en effet, que les vignes de cette iſle deviennent d'une groſſeur extraordinaire. D'ailleurs aucun bois ne dure plus long-tems que celui de la vigne : mais je penſe que les ouvrages ſinguliers dont j'ai parlé ont été faits de vignes ſauvages.

Nos (8) vignes ſe taillent (9) tous les ans. On leur fait em-

Ces *verges* ſont attachées à des échalas. D'autres plants plus vigoureux ſont encore taillés plus longs, comme celui qu'on appelle le *gros noir* d'Orléans : & les longs ſarments, qu'on nomme des *courgées*, ſont ſoutenus dans une ſituation horizontale, à un pied de terre, par de petits bouts d'échalas qu'on pique entre les ceps. Ces hauts plants ne réuſſiſſent que dans les terres fortes. Dans les pays chauds, le terrein, plus fertile & plus échauffé par le ſoleil, permet de laiſſer les ceps encore plus hauts. Le bois y prend plus de force : il ſe ſoutient, & forme, avec peu de ſecours, des eſpeces de berceaux. De cette façon, il ſe charge de plus de fruit ; & ce fruit, à la faveur du climat, parvient cependant à une parfaite maturité. La diſpoſition de la terre des vignes, & ſa culture, varient encore ſelon le pays. En certains endroits, on forme des eſpeces de foſſés dont on retire la terre pour en rehauſſer les vignes. En d'autres, on profite de la bonne expoſition d'un côteau : on diſpoſe la terre, pour chaque rangée de vigne, en une ſorte de terraſſe, que l'on revêt de pierre pour augmenter la chaleur ; tandis que l'eau que ces mêmes pierres n'empêchent pas de filtrer, arroſe & entretient la verdeur du cep. Outre la fertilité du terrein, & la nature du plant, on peut encore, même dans notre climat, cultiver avec ſuccès des vignes qu'on tailleroit beaucoup plus longues ; car en éloignant beaucoup les ceps, & donnant à leurs racines aſſez d'eſpace pour s'étendre & chercher dans la terre une ſuffiſante quantité de nourriture, on peut laiſſer le ſarment s'allonger, pour ainſi dire, à diſcrétion. C'eſt ainſi que l'on forme des treilles qui s'élevent fort haut ; les unes attachées le long des murailles, & les autres à des eſpeces de contre-eſpaliers. Celles-ci ſont employées dans quelques provinces pour faire du vin ; les autres ne ſont ordinairement deſtinées qu'à fournir du raiſin de table. On croiroit volontiers que la chaleur du ſoleil, réfléchie par une muraille, précipite beaucoup la maturité du raiſin. Mais il eſt d'expérience que l'air qui traverſe les treilles en contre-eſpalier, excite beaucoup mieux la tranſpiration, qui eſt ce qui contribue le plus

nis evocatur in palmites, aut deprimitur in propagines, ſuccique tantùm gratiâ exire ſinitur pluribus modis ad cœli mores, ſolique ingenia. In Campano agro populis nubunt : maritaſque complexæ, atque per ramos earum procacibus brachiis geniculato curſu ſcandentes, cacumina æquant, in tantum ſublimes, ut vindemitor auctoratus rogum ac tumulum excipiat. Nullo fine creſcunt, dividique, aut potiùs avelli, nequeunt. Villas & domos ambiri ſingularum palmitibus ac ſequacibus loris memoriâ dignum inter prima Valerianus quoque Cornelius exiſtimavit. Una vitis Romæ in Liviæ porticibus ſubdiales inambulationes umbroſis pergulis opacat, eadem duodenis muſti amphoris fœcunda. Ulmos quidem ubique exſuperant. Miratumque altitudinem earum Ariciæ ferunt legatum regis Pyrrhi

efficacement à la matutité du raiſin. Au reſte, ces vignes hautes, ttès chargées de fruit, n'en produiſent pas d'auſſi bon ni d'auſſi propte à faire du vin que les vignes baſſes, quand les ceps de celles-ci, n'étant pas trop voiſins, laiſſent les fruits jouit du bénéfice de l'air, & permettent aux tacines de prendre une nourritute abondante. A l'égard des vignes qu'on fait ramet dans les atbtes, & dont Pline va parlet quelques lignes plus loin, vignes dont Horace & Virgile ont auſſi parlé (voyez la note ſuiv.), il eſt d'expérience, dans notre climat, que les vignes donnent de mauvais vins & en moindre quantité lorſqu'elles ſont ſous des arbtes ftuitiers, ſur-tout lorſque ceux-ci s'y trouvent en trop grande quantité. Les racines de ces arbres épuiſent la tette, & leurs feuilles font un ombrage qui artête l'humidité des roſées, & qui intercepte les bons effets du vent & du ſoleil ſur la vigne. Probablement ce detniet inconvénient eſt moins à craindte dans des pays plus chauds, où au contraire on apptéhende que les taiſins ne grillent pat la grande action du ſoleil & des vents de hâle. M. Pluche donne pluſieurs bons préceptes ſur la taille de la vigne, & nous croyons devoir les tappottet à la ſuite de nos propres techerches. » C'eſt un vieux ptéjugé (dit-il, » tome 2, p. 348) parmi les vigne» rons, comme parmi les jardiniers, » mais peut-être auſſi peu fondé chez » les uns que chez les autres, qu'il ne » faut tailler qu'au ptintems. Ils ſe dé» mentent cependant, ou ſe trahiſ» ſent eux-mêmes, puiſque, pour » ptévenir la multitude des ouvta» ges qui les empêchetoit d'avoir » fait allez tôt, ils taillent ſouvent

ployer toute leur force à produire des ſarments & des provins; & l'on ne cherche en cela qu'à leur faire porter du fruit. Mais on s'y prend de différentes manieres, ſelon la température de l'air & la nature du terroir. Dans la Campanie, la vigne ſe marie au peuplier. Elle embraſſe cet époux; elle s'entrelace amoureuſement dans ſes branches; & s'accrochant aux divers rameaux, elle s'y cramponne, & grimpe ainſi au plus haut de l'arbre. Par ce moyen elle s'éleve ſi haut, que ceux qui ſe louent pour la tailler retiennent dans leur marché, qu'en cas de chûte & de mort, leurs funérailles ſe feront aux dépens du propriétaire. En un mot, de cette façon il eſt évident que les vignes s'éleveroient ſans terme. Au reſte, elles s'accrochent ſi fermement aux arbres, qu'il devient impoſſible de les en ſéparer. Cornelius Valerianus (10) fait mention, comme d'une choſe des plus mémorables, de maiſons & de métairies entourées des branches d'un ſeul cep de vigne. A Rome, dans les portiques de Livie, il y a des treilles ſous leſquelles on ſe promene à l'ombre, & qui ſont formées par un ſeul cep de vigne. Ce cep donne par an juſqu'à douze amphores (11) de vin. On voit auſſi par-tout les vignes ſurmonter les ormes: & l'on raconte que Cinéas, Ambaſſadeur du Roi Pyrrhus, étonné de la hauteur de celles d'Aricie, dit, en plaiſantant ſur

» dès le mois de Janvier. Quelque » diligence qu'ils y apportent, il en » reſte beaucoup à faire bien avant » dans le mois d'Avril. La ſeve, qui » travaille dès celui de Mars, groſſit » d'abord, ſuivant ſon cours naturel, » les boutons des extrémités, qui ſont » juſtement ceux qu'on retranchera. » Trouvant enſuite le bout de ces ca- » naux tout ouverts par la raille, elle » s'échappe, & s'écoule en pleurs » juſqu'à ce que la chaleur la deſſe- » che & en arrête la perte. La ſeve » ne ſe diſſiperoit, ni en pleurs, ni » en boutons inutiles, ſi la taille ſe » faiſoit auſſi-tôt la chûte des feuilles. » C'étoit l'avis de M. de la Quinry- » nie. On l'a eſſayé pluſieurs fois avec » ſuccès, &c. &c. »

(10) Les diverſes citations que Pline fait de cet Auteur, montrent qu'il avoit écrit la derniere année de l'empire de Céſar, comme l'a remarqué Fabricius, *Bibl. Lat.* tome 1.

(11) Une amphore eſt environ la huitieme partie de notre muid. On la nommoit autrement *quadrantal*. Feſtus écrit qu'elle tenoit quatre-vingts livres de vin.

Cineam, facetè luſiſſe in auſteriorem guſtum vini, meritò matrem ejus pendere in tam alta cruce. Rumbotinus vocatur, & alio nomine opulus, arbor Italiæ Padum tranſgreſſis, cujus tabulata in orbem patula replent, puroque perductæ dracone in palmam ejus, inde ſub rectos ramorum digitos flagella diſpergunt. Eædem modici hominis altitudine adminiculatæ ſudibus horrent, vineamque faciunt: & aliæ improbo reptatu, pampinorumque ſuperfluitate, peritiâ domini amplo diſcurſu atria media complentes. Tot differentias vel ſola tantùm Italia recipit. Stat provinciarum aliquarum per ſe vitis ſine ullo pedamento, artus ſuos in ſe

(12) Suivant Pline, on emploie, pour ramer les vignes, tantôt le peuplier, tantôt l'orme; &, au delà du Pô, une ſorte d'obier qui étend beaucoup ſes branches. Si l'on vouloit cultiver ainſi les vignes en France, il ſeroit à propos d'écarter beaucoup les ceps; car on a eu l'exemple en Brie d'un cep qui, s'étant ramé de lui-même dans les branches d'un pommier iſolé & planté au milieu d'une terre à grains, fournit, en 1755, deux pieces de vin ou une queue. Mais, pour éviter l'ombrage, il faudroit ne point ſe ſervir d'arbres à grandes feuilles épaiſſes: & comme nous ne pouvons point en France nous régler ſur l'uſage des pays chauds dont parle Pline, il faudroit s'abſtenir auſſi d'employer à l'échaſſement des vignes aucun arbre trop avide de nourriture, & qui, comme l'orme, épuiſeroit la terre aux dépens de la vigne & de la qualité de ſon fruit. Le peuplier (& ſur-tout une eſpece qui nous eſt venue de Lombardie) dont les branches ſe rapprochent le long du tronc, y ſeroit très propre, s'il n'avoit ici l'inconvénient de ne réuſſir que dans les terreins humides, où les vins ſont de la plus vile qualité. Dalechamp croit que l'arbre que Pline cite ſous le nom de *rumbotinus*, eſt l'*opulus*. Columelle dit que c'eſt un arbuſte, & non un grand arbre. Il eſt donc à propos de lire ici chez Pline, avec les Critiques, *opulus arbor, &c.* & non pas *populus* avec les manuſcrits. Voici le paſſage de Columelle, liv. 5, chap. 7, p. 192: *Eſt alterum genus arbuſti Gallici, quod vocatur rumpotinum. Id deſiderat arborem humilem, nec frondoſam: cui rei maximè videtur idonea opulus; ea eſt arbor corno ſimilis, &c.* Je trouve dans une note manuſcrite qui m'a été communiquée, que l'*opulus* eſt l'arbre que nous nommons *hautin*. Selon l'Auteur de cette note, cet arbuſte, connu autrement ſous le nom d'*opulus Ruellii*, ſeroit très propre à l'uſage indiqué ici par Pline, attendu qu'il n'épuiſe pas beaucoup la terre, & que la quantité de ſes branches & de ſes feuilles ſerrées forment une ſorte de buiſſon ſur l'âpreté

l'âpreté du vin qu'elles produiſoient, qu'on avoit eu raiſon de pendre à un ſi haut gibet la mere qui avoit un fruit auſſi mauvais. Dans la partie de l'Italie qui eſt au delà du Pô, il y a une ſorte d'obier (12) que les gens du pays appellent *rumbotinus*, auprès duquel on voit communément de groſſes ſouches de vignes. Cet arbre, qui eſt très épais, forme avec ſes branches des eſpeces de planchers circulaires, le long deſquels la vigne s'éleve, en ſerpentant, du tronc dans la palme ou ramification que l'arbre lui préſente, juſqu'à ce qu'elle l'ait, en quelque ſorte, tout rempli de ſes ſarments. Il y a auſſi des vignes qui ne paſſent pas la hauteur d'un homme de moyenne taille, & qui, étant appuyées ſur des échalas, forment des eſpeces de treilles. Il y en a d'autres à qui on laiſſe pouſſer une grande quantité de bois ſuperflu, & dont les branches, conduites (13) avec art, ſe répandent de telle façon qu'elles couvrent des cours entieres, & donnent ainſi de l'ombre à tout l'eſpace compris entre un corps de logis & le mur d'entrée. Toutes ces différentes ſortes de vignes ſe trouvent en Italie. Dans certaines provinces, les vignes ſe ſoutiennent d'elles-mêmes (14), ſans échalas, n'étendant que médiocrement leurs branches; & comme elles ſe maintiennent plus courtes, elles deviennent auſſi plus groſſes. Mais il y a des contrées où, à cauſe

lequel ramperoit la vigne, & ſon fruit y ſeroit expoſé à toute la chaleur du ſoleil.

(13) Je lis, avec l'édition de Parme: *Et alia improbo reptatu, pampinorumque ſuperfluitate, peritiâ domini, amplo diſcurſu atria media complentes, &c.* & non pas, avec la plupart des manuſcrits ici en défaut: *Et alia improbo reptatu, pampinorumque peritiam damna diſcurſu atria media complentes.*

(14) C'eſt cette ſorte de vigne roide que les Grecs connoiſſoient ſous le nom d'*orth'ampelos*. On en trouve fréquemment de telles dans l'Anjou & dans la Gaſcogne. A Montpellier, la vigne ſe ſoutient toute ſeule. Il eſt vrai que c'eſt une vigne baſſe dont tous les ſarments ſont coupés réguliérement tous les ans fort près du tronc. Pline va obſerver, quelques lignes plus loin, que dans quelques endroits de la province Narbonnoiſe il faut de néceſſité ſoutenir la vigne, à cauſe de la violence des vents, ſur-tout (ſans doute) à cauſe du vent *Circius*, dont nous avons traité au ſecond livre, chap. 47, & dont notre Auteur a dit: *In Narbonenſi provincia clariſſimus ventorum Circius, nec ulli violentiâ inferior, &c.*

colligens, & brevitate craſſitudinem paſcens. Vetant hoc aliubi venti, ut in Africa & in Narbonenſis provinciæ partibus. Excreſcere ultra ſuos pollices prohibitæ, ſemperque paſtinatis ſimiles, herbarum modo vagantur per arva, ac ſuccum terræ paſſim uvis bibunt, quæ ob id magnitudinem infantium puerorum in interiore Africæ parte exſuperant. Uva non aliubi gratior callo, ut inde poſſit inveniſſe nomen duracina.

Namque genera magnitudine, colore, ſaporibus, acinis

(15) On les nomme en France vignes courantes. Elles ſont fréquentes en Anjou & dans le Rochellois.

(16) Ce que dit Pline de raiſins qui rampent ſur la terre, & qui ſe nourriſſent ainſi immédiatement de ſon ſuc, ne cadre guere avec les notions qu'on a de la Phyſique des végétaux. Les feuilles & les fruits ſe chargent, à la vérité, de l'humidité de l'air, du moins ſelon un petit nombre de Phyſiciens; car la plupart d'entre eux nient cette imbibition externe: mais, en la ſuppoſant, il n'en réſulteroit que de très mauvais fruits. En diminuant l'exagération du fait, il ſemble que la qualité du terrein, le climat, & l'eſpece, pourroient y faire ajouter quelque foi, mais ſans admettre une explication qui n'eſt pas même probable, & qui n'eſt propre aujourd'hui qu'à nous faire douter de la fidélité d'un tel rapport.

(17) M. Jault traduit: *On trouve des raiſins plus gros que des petits enfants*; c'eſt-à-dire qu'il traduit *uva* par *grain*: ce qui n'eſt nullement exact. Mais, en ſecond lieu, c'eſt ajouter encore à l'exagération de Pline, laquelle n'eſt déja que trop manifeſte en cet endroit, du moins à en juger par les grappes que nous voyons communément en France. Le raiſin qu'on nomme à Paris *gros verjus*, & ailleurs *bécane*, ainſi que notre muſcat d'Alexandrie blanc & rouge, ſont des raiſins dont la chair eſt ferme, & qui ſont les plus belles grappes de toutes nos eſpeces connues. Il n'eſt pas rare d'en voir de très groſſes & de très peſantes. Je trouve dans des notes manuſcrites qui m'ont été communiquées, qu'il ſe trouve des grappes du raiſin nommé *raiſin d'Alexandrie*, qui ne pourroient entrer dans un boiſſeau, & qui peſent plus de trente livres. Cela rend plus croyable l'aſſertion de Pline.

(18) On les nomme aujourd'hui *raiſins de Maroc*, ou *Maroquins*. On en voit au Jardin du Roi. Au lieu de *duracina*, les manuſcrits portent *durus acinus*. Au reſte, la leçon *duracina* eſt juſtifiée par un paſſage de Suétone, qui met ces paroles dans la bouche d'Auguſte, chapitre 76: *Panis unciam cum paucis acinis uvæ duracinæ comedi.* Or tout invite à croire que Pline avoit pareillement écrit *duracina*, & non pas *durus acinus*; car ſi cette derniere leçon étoit

de l'impétuoſité des vents, la vigne ne pourroit ſe ſoutenir de ſon propre eſſor; & c'eſt ce qui a lieu en Afrique & dans certains endroits de la province Narbonnoiſe. Celles que l'on taille fort court, & dont on laiſſe aller les ſarments, ſe traînent (15) par terre comme de l'herbe, & ſucent directement par les pores de leurs raiſins (16) l'humeur de la terre. De là vient que dans la partie intérieure de l'Afrique on trouve des grappes (17) qui ſont plus groſſes que des petits enfants. Il n'eſt point de raiſins plus agréables que ceux de ce pays-là, quoiqu'ils aient la peau ferme & dure; ce qui leur a peut-être fait donner le nom de duracins (18).

Au reſte, il y a une infinité de ſortes de raiſins (19) qui diffe-

la véritable, l'étymologie en queſtion n'auroit point été un doute pour lui. Ce doute étant établi & juſtifié par la leçon obſcure *duracina*, confirmée par Suétone, je penſe que c'eſt *duracina* qu'il faut lire. Et puiſque le doute ſur l'étymologie de ce mot ſubſiſte toujours, & eſt avoué formellement par Pline, je crois pouvoir propoſer de rapporter le premier membre de *duracina* au mot *dur* ou *dour*, qui, dans certaines langues (en Armorique, par exemple), ſignifie *eau*; tellement que *uva duracina* ſignifieroit *grappe d'eau*, ou *grappe hydropique*, à cauſe de ſa monſtrueuſe enflure, & parceque les Anciens ſe figuroient que ces grappes parvenoient à cette groſſeur, en humant directement par leurs grains l'humeur de la terre, comme en convient Pline. Selon San-Felix, dans ſa deſcription de la Campanie, cette ſorte de vigne eſt fréquente au voiſinage du Véſuve, & les groſſes grappes qu'elle donne y font un bel effet, en pendant aux arbres qui lui ſervent d'appui.

(19) On pourroit faire une liſte immenſe de toutes les eſpeces de vignes que l'on cultive en France, ſoit dans les vignobles, pour faire du vin, ſoit dans les jardins, pour la table. Dans le ſeul vignoble d'Orléans on trouve l'auvergnat blanc & le noir; le fromenté blanc, noir & violet; le gouas ou gouais blanc & noir; la framboiſe & le mélier, qui fourniſſent les vins blancs; le genetin, qui donne un vin un peu muſqué. Le même terroir fournit, pour la table, le chaſſelas blanc, violet & noir; le cioutat, qui n'en differe que par ſes feuilles, qui ſont très déchiquetées; les muſcats ou frontignans blancs, violets & noirs; le gros noir ou le teinturier, qui donne un ſuc très rouge (tous ces raiſins ont des grains preſque ronds & de moyenne groſſeur); les muſcats dits d'Alexandrie; les cabas de différentes couleurs, qui produiſent de gros grains alongés, & qui ont la chair plus ferme que les autres: enfin les raiſins dits de Corinthe, qui ſont, les uns blancs, les autres noirs,

innumera, etiamnum multiplicantur vino. Hîc purpureo lucent colore, illîc fulgent roſeo, nitentque viridi. Candicans enim nigerque, vulgares. Tument verò mammarum

les autres violets, & qui ont le grain très petit. Outre ces raiſins, & quantité d'autres qu'il ſeroit trop long d'indiquer tous, on cultive encore dans les jardins du même territoire des raiſins qui n'ont d'autre mérite que d'être ſinguliers. Tel eſt le cornichon à grains longs & recourbés; les raiſins panachés, qui ſont tantôt à grains, les uns blancs, & les autres noirs, ſur la même grappe; tantôt à grains partie blancs & partie noirs, par moitié ou par quartier. Puiſque les eſpeces que je viens de nommer ne comprennent pas toutes celles que l'on cultive dans le ſeul vignoble d'Orléans, on peut juger combien l'examen des eſpeces que l'on poſſede en France, dans les différentes provinces du royaume, ſeroit conſidérable.

Le livre de la *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, tome 2, p. 408, fait mention de pluſieurs eſpeces qui ne ſont point compriſes dans la liſte précédente, & qui ſe cultivent dans les diverſes provinces du royaume. Tels ſont le *raiſin précoce* ou *de la Magdelaine*, ou *morillon hâtif*; le *franc morillon*, nommé auſſi *lampereau* ou *bécane*; le chaſſelas *muſcadet*, ou *Bar-ſur-Aube blanc*; le chaſſelas noir, appellé en Languedoc & en Provence *raſin Grec*; le *muſcat blanc hâtif de Piémont*, à grappe longue, à grain ſerré & onctueux; le *muſcat rouge* ou *de corail*; le *muſcat de ribezatte*, muſqué, à très petits grains, eſpece excellente pour la qualité quand elle réuſſit, mais il eſt ſujet à couler; le *muſcat long* ou *paſſe-muſqué d'Italie*; le *muſcat long violet de Madere*, eſpece très eſtimée; le *raiſin de Corinthe* proprement dit; le *Corinthe violet*; le *raiſin ſans pépin*, ſorte de Bar-ſur-Aube blanc; la *Malvoiſie* proprement dite; la *Malvoiſie blanche*; la *Malvoiſie rouge*; la *Malvoiſie muſquée*, ou *muſcat de Malvoiſie*; le *Bourguignon* ou *treſſeau*; le *Bourguignon blanc*, nommé en quelques endroits *mourlon* ou *clozier*; le *noiraut*, autrement dit *teinturier* ou *plant d'Eſpagne*, & qu'on regarde comme une variété aſſez peu diſtincte du *teinturier d'Orléans*; le *plogué*, ſorte de *noiraut* qui ne teint point; le *bourdelois* ou *bourdelat*, appellé en Bourgogne *grey*, & en Picardie *grégeoir*, & qui ſe ſubdiviſe en blanc, rouge, & noir. On comprend auſſi dans la claſſe du bourdelois le *raiſin d'abricot*, la *vigne grecque* (autrement dite *raiſin merveilleux* ou le *S. Jacques en Galice*, qui ſe panache de rouge) & le *farineau* ou *rognon de coq*, eſpece blanche, à grain petit & long, & meilleur à faire du verjus que du vin; le *ſan-moireau* ou *quille de coq*; le *ſan-moireau chiqueté* ou *prunelas blanc*; le *prunelas rouge* ou le *négrier*; le *mélier blanc*, le *mélier noir*, le *mélier verd*, le *mélier ſurin*, le *gamet*, le *gouas* ou *gouais*, le *baumier*, le *fromenteau*, dont ſe fait le vin de Sillery; le *ſauvignon noir*, le *ſauvignon blanc*; le *pinquant-paul* ou *bec d'oiſeau*, en Italie *pizutelli*, c'eſt-à-dire pointu, parcequ'il eſt pointu

rent entre eux par leur groſſeur, leur couleur, leur goût, leurs grains, & par la qualité de leur vin. Les uns ſont purpurins, les autres incarnats, les autres verds. Les blancs & les noirs

des deux côtés; le *pizutelli violet* ou *dent de loup*; la *blanquette de limons*; la *robe blanche & noire*, ſorte de petit bourdelois. Quelques Curieux ont eſſayé auſſi de cultiver le *gros noir d'Eſpagne* ou *vigne d'Alicante*; le *raiſin d'Afrique*, qui eſt très gros, & dont les grains ſont comme des prunes. Le *maroquin* ou *barbarou*; le *damas*; le *raiſin d'Italie*, nommé *Pergoleſe*; la *vigne de Mantoue*; le *raiſin d'Autriche*; le *raiſin Suiſſe*, *&c.* La *Maiſon Ruſtique* donne ſur chacune de ces eſpeces des renſeignements inſtructifs, & qu'on peut conſulter dans l'ouvrage même. Conſultez auſſi, ſur le même objet, M. Valmont de Bomare, à l'article *Vigne*; M. Pluche, tome 2, p. 338, &c. On ne ſeroit pas en peine d'imaginer l'origine de ces différentes vignes, & de les regarder comme des variétés d'une même race, ſi l'on étoit dans l'uſage de les élever de ſemences: mais comme on plante toutes les vignes de marcottes ou de bouture, les eſpeces, & même les variétés, doivent être conſtantes; ce qui donne lieu de ſoupçonner que la plupart ont été apportées des pays étrangers, & tranſportées ſucceſſivement d'un vignoble dans un autre; ce que l'on a fait, ſans doute, dans le deſſein de ſe procurer des vins de ſeve différente, & des raiſins de table d'un goût plus recherché. Cette tranſplantation, au reſte, a été plus facile qu'on ne penſe à exécuter; car peu de plants ſont d'un tranſport moins haſardeux & d'une éducation plus docile que celui de la vigne. Les eſpeces de vigne formellement différentes entre elles, ne ſont donc pas de ſimples variétés: mais la même conſéquence ne doit pas avoir lieu à l'égard des vignes qui, d'ailleurs ſpécifiquement ſemblables, ne different entre elles que par la ſaveur. C'eſt ce qu'on ſe perſuadera quand on ſaura que tous les raiſins ont un goût muſqué dans les pays chauds; que même nos chaſſelas l'acquierent au bout d'un certain tems, & que les muſcats des pays chauds diminuent ici de qualité, & perdent preſque entiérement leur ſaveur muſquée dans les années où il y a eu peu de chaleur. Il y a, dis-je, lieu de penſer que l'on cultive aujourd'hui la plupart des eſpeces que Pline indique; mais une grande partie nous y ſont données avec des deſcriptions ſi incomplettes, qu'il eſt comme impoſſible de les reconnoître.

Quant à l'époque de la premiere culture des vignes dans les Gaules, voici un court extrait des recherches de M. Pluche à ce ſujet: » Les habitants de Marſeille & de la Gaule » Narbonnoiſe eurent quelques vignes dès avant la conquête des Gaules par Jules Céſar: mais Domitien arrêta les progrès de ces plantations. Ce ne fut qu'en 282, ſous » l'excellent Empereur Probus, qu'il fut permis aux Gaulois, aux Eſpagnols & aux Bretons de planter des » vignes, comme on le peut voir chez » Vopiſcus & chez Eutrope. Probus

modo bumaſti. Præ longis dactyli porriguntur acinis. Eſt illa naturæ laſcivia, ut prægrandibus adhæreant parvi, mites, & ſuavitate certantes : leptoragas has vocant. Durant aliæ per hyemes, penſili concameratæ nodo. Aliæ in ſua tantùm continentur anima ollis fictilibus, & inſuper doliis incluſæ, ſtipatæ vinaceis circumſudantibus. Aliis gratiam, qui & vinis, fumus affert : fabrileſque in eis gloriâ præcipuâ in fornacibus Africæ Tiberii Cæſaris auctoritas fecit. Ante eum Rhæticis prior menſa erat, & ullis Veronenſium agro. Quin & à patientia nomen acinis datur

» ſavoir que l'avancement de l'agri-
» culture eſt inſéparable d'un bon
» gouvernement, & qu'un Prince ne
» gouverne bien qu'autant qu'il pro-
» cure l'abondance & la tranquillité
» aux peuples dont il eſt le pere. La
» permiſſion de former des vignobles
» trouva dans la Bretagne, & dans le
» nord de la Belgique, des obſtacles
» du côté de la Nature. On continua
» encore, dans la Belgique & dans la
» Celtique même, à tirer de l'orge la
» boiſſon ordinaire, faute d'une quan-
» tité ſuffiſante de vignes : mais peu-
» à-peu elles furent plantées par-tout
» où elles purent réuſſir. Grégoire de
» Tours nous apprend que S. Martin
» en planta une dans la Touraine
» avant la fin du quatrieme ſiecle.
» S. Remi, qui vivoit ſur la fin du
» cinquieme ſiecle, & au commence-
» ment du ſuivant, laiſſa, par teſta-
» ment, à diverſes égliſes, les vignes
» qu'il poſſédoit dans les territoires de
» Reims & de Laon, avec les eſclaves
» qu'il employoit à les façonner. De-
» puis ce tems les vignes furent culti-
» vées dans toute la France, & peut-
» être attirerent-elles les Francs dans
» la Gaule, comme elles avoient at-
» tiré les Gaulois en Italie. Les autres
» Allemands qui n'avoient plus d'éta-
» bliſſements à eſpérer, eſſayerent de
» défricher quelques cantons de la
» forêt noire, & planterent des vignes
» le long du Rhin. La Hongrie eut
» auſſi les ſiennes ; & depuis qu'elles
» ſe ſont ainſi multipliées par-tout,
» les peuples, contents de leur ſort,
» n'ont plus ſongé à changer de de-
» meure : ils perdirent le goût des
» conquêtes ».

N. B. Je ne ſais pourquoi M. Pluche fait ici les vignes de Hongrie poſtérieures à celles que S. Remi planta en France, puiſqu'il convient lui-même ailleurs (p. 452) que c'eſt à l'Empereur Probus que nous devons les vins de Bourgogne, de Champagne, d'Eſpagne, & de *Tokai*.

(20) Comme qui diroit *mamelles de vache* ; c'eſt un mot Grec pareillement employé par Virgile, *Géorg.* liv. 2, v. 102 :

Et cumidis, bumaſte, racemis.

Cette même ſorte de vigne eſt appellée

ſont les plus communs. Ceux qu'on appelle bumaſtes (20) ſont d'un grain rond & extrêmement gros. Ceux qu'on nomme raiſins de dattes (21) les ont longs. Il ſemble que la Nature ſe joue lorſqu'à côté des gros raiſins elle en produit de petits qui ne leur cedent ni en douceur ni en bonté, & que l'on nomme *leptorages* (22), c'eſt-à-dire à petits grains. Il y a d'autres raiſins qui, étant ſuſpendus (23) & attachés enſemble en forme de voûte, ſe conſervent tout l'hiver. Il y en a d'autres que l'on met dans des pots de terre au ſortir de la vigne, lorſqu'ils ont encore toute leur fraîcheur; & après avoir entaſſé du marc de raiſins autour de ces pots, on les enferme dans des bariques. Il y a encore d'autres raiſins que l'on fait ſécher à la fumée (24); ce qui leur donne la même ſaveur agréable qu'aux vins enfumés. L'Empereur Tibere mit en vogue les raiſins fabriles (25), ainſi ſéchés dans les fourneaux d'Afrique. Avant lui, on ſervoit au commencement du repas ceux de la Rhétie, & ceux qu'on nomme *ulles* (26) au pays Véronois. Quant aux raiſins ſecs ou raiſins de paſſe, *uvæ paſſæ*, ils ont été ainſi nommés de ce qu'ils ont paſſé par l'épreuve

bumamma en Latin, par Varron, *de re ruſt.* chap. 5; & par Macrobe, *Saturn.* liv. 2, chap. 16.

(21) Ou peut-être raiſins doigts, raiſins oblongs & prolongés comme le doigt.

(22) Ainſi nommés *à tenuitate granorum*: racines ῥάξ, *uva granum*; λεπτὸν, *tenue*.

(23) Sur quoi voyez Varron, *de re ruſt.* liv. 1, chap. 58. Horace fait auſſi mention de ces raiſins ſuſpendus, livre 2, ſatyr. 2, v. 121:

Tum penſilis uva ſecundas
Et nux ornabat menſas, &c.

& avant lui Plaute, *in Penulo*, act. 1, ſcene 2, v. 99:

Uva paſſa penſilis, &c.

(24) Je lis au texte, *aliis gratiam, qui & vinis, fumus affert: fabrileſque in eis gloriâ præcipuâ, &c.* & non *aliis gratiam, qui & vinis, fumus affert fabrilis, &c.* avec le P. Hardouin. La leçon que j'ai ſuivie eſt celle de M. le Comte Rezzonico, ſi ce n'eſt qu'il lit *fabrilis*. Or la conſtruction exige *fabriles*, à moins qu'on ne mette un point après *Africæ*. Horace dit des raiſins enfumés:

Reſtilis Albanam fumo duraveris uvam.

(25) Voyez la note précédente.

(26) Tous les manuſcrits portent *ullis*. Je crois, avec M. le Comte de la Tour Rezzonico, que c'eſt un nom générique. C'eſt ſans fondement que le Pere Hardouin ſubſtitue *uvis* à *ullis*.

paſſis. Conduntur & muſto uvæ, ipſæque vino ſuo inebriantur. Aliæ decoctæ in muſto dulceſcunt: aliæ verò ſobolem novam in matre ipſa exſpectant tranſlucidæ vitro: additque acinis eamdem, quam in doliis amphoriſve, duratricem illam firmitatem auſteritas picis infuſa pediculo. Jam inventa per ſe in vino picem reſipiens, Viennenſem agrum nobilitans, Arverno, Sequanoque & Helvico generibus non pridem illuſtrata. Atque hæc Virgilii vatis ætate incognita, à cujus obitu XC aguntur anni. Quid quod inſertæ caſtris ſummam rerum imperiumque continent? Centurionum in manu vitis, ut opimo præmio, tardos ordines ad lentas perducit aquilas, atque etiam in

(27) J'ai ſuivi la leçon indiquée par le Pere Hardouin, & non celle adoptée par l'illuſtre Critique de Parme, qui lit, d'après Hermolaüs Barbarus: *Jam inventa vitis per ſe picem reſipiens Arverno, Sequanoque, &c.*

(28) Pline (écrit le Pere Hardouin) compoſoit ceci l'an 230 depuis la deſtruction de Carthage, comme il l'avoue au chapitre ſuivant, & au livre 28, où il témoigne écrire dans l'année 830 de la fondation de Rome: donc (pourſuit le Pere Hardouin) le ſavant Donat a eu tort de placer la mort de Virgile l'an de Rome 735, ſous le Conſulat de Caius Sentius Saturninus, & de Quintus Lucretius, le dixieme jour avant les Calendes d'Octobre. Mais M. le Comte de la Tour Rezzonico entreprend de prouver, par le manuſcrit qu'il a cru devoir ſuivre, que Pline a écrit *VC aguntur anni*, & non pas *XC aguntur anni*; & par ce moyen il concilie aſſez bien Pline avec Donat, Euſebe, Mutatori, &c. Cependant, comme cette juſtification laiſſe quelque choſe à deſirer, & que l'exactitude du calcul n'eſt pas encore ſans reproche, au moyen de cette leçon tirée d'un manuſcrit unique; nous n'avons pas cru devoir nous preſſer de l'adopter, & nous nous en ſommes tenus à la leçon ordinaire, qui eſt auſſi celle du plus grand nombre de manuſcrits.

(29) Les poſtes les plus honorables étoient les plus proches des enſeignes; c'étoit ſur-tout là le poſte des Centurions. Ainſi c'étoit s'avancer en grade, & faire, comme on dit, ſon chemin dans le ſervice, que de mérirer la baguette de vigne, qui donnoit droit aux guerriers, en qualité de Centurions, de marcher au rang le plus voiſin des enſeignes. Voilà ce que n'avoit nullement exprimé M. Jault, qui traduit: *Elle anime le ſoldat pareſſeux, & le fait avancer vers les enſeignes.* Mais que dirons-nous de l'incroyable mépriſe du Pere Hardouin, ſelon qui d'un

d'un fort degré de chaleur artificielle. On confit auſſi des raiſins au moût, & on les laiſſe s'enivrer de leur propre vin. Il y en a d'autres que l'on fait bouillir dans le moût pour les adoucir; & d'autres qu'on laiſſe attachés à la vigne juſqu'aux raiſins nouveaux, mais en les enfermant dans des fioles de verre, à travers leſquelles on les voit: & de cette maniere, lorſqu'on a eu ſoin de poiſſer leur queue, ils ſe conſervent auſſi long-tems & auſſi fermes que ceux que l'on a gardés dans des vaſes ou dans des tonneaux. Dans le pays Viennois (27) il croît une ſorte de raiſins, dont le vin, qui eſt très eſtimé, a un goût de poix: &, depuis peu, il s'en trouve de pareils dans l'Auvergne, dans le pays des Séquanois, & dans le territoire d'Albi. Ce raiſin étoit inconnu du tems de Virgile, qui mourut il y a quatre-vingt-dix ans (28). La baguette de vigne eſt une diſtinction militaire, une marque de commandement & d'autorité. Entre les mains du Centurion, elle anime, par l'eſpérance d'un pareil grade, les ſoldats les plus retardés, & leur fait gagner les rangs qui les éloignoient des enſeignes (29). Elle ſert auſſi à châtier les guerriers en faute, mais

Pline auroit voulu dire, que c'étoit, non l'émulation d'obtenir la baguette de Centurion, mais les coups que l'on donnoit aux ſoldats avec cette baguette, qui les faiſoient approcher des enſeignes. Ce Savant s'appuie d'un paſſage de Tite Live (*Epitom.* liv. 57) concernant Scipion l'Africain: *Quem militem extra ordinem deprehendit, ſi Romanus eſſet, vitibus, ſi extraneus, virgis cecidit.* C'eſt-à-dire: *Tout ſoldat qu'il trouvoit abandonnant ſon rang, il le faiſoit paſſer par les ſarments, ſi c'étoit un Romain; & par les verges, ſi c'étoit un auxiliaire.* Or qui ne voit qu'il s'agit là du châtiment d'un délit formel, & non d'une police ou diſcipline habituelle & journaliere affectée aux marches ou exercices des troupes? Le ſecond paſſage dont il s'appuie, prouve tout auſſi peu; il eſt tiré de Caſſiodore, *Variar.* Ep. 22: *Tu tenes vitem improbis minacem.* Il eſt clair qu'il s'agit encore là d'une peine afflictive décernée contre un délit formel. Ainſi ces deux paſſages ne juſtifient nullement la fauſſe interprétation du Pere Hardouin. Au reſte, Juvénal a employé le mot *vitis* dans le ſens de centurionat, comme nous diſons la *canne major*, le *bâton d'Exempt*, &c. dans cette fin de vers de la ſatyre quatorzieme:

Aut vitem poſce libello;

c'eſt-à-dire, *ou dreſſe un placet pour*

delictis pœnam ipſam honorat. Nec non vineæ oppugnationum dedêre rationem. Nam in medicaminibus adeo magnum obtinent locum, ut per ſeſe, vino vel ipſo, remedia ſint.

De generibus vitium.

CAPUT 2. GENERA vitium numero comprehendi poſſe unus exiſtimavit Democritus, cuncta ſibi Græciæ cognita profeſſus. Cæteri innumera atque infinita eſſe prodiderunt, quod veriùs apparebit ex vinis. Nec omnia dicentur, ſed maximè inſignia : quippe quæ totidem penè ſunt, quot agri. Quamobrem celeberrimas vitium, aut quibus eſt aliquâ proprietate miraculum, oſtendiſſe ſatis erit.

Principatus datur Ammineis propter firmitatem, ſenio-

demander la baguette de Centurion. Spartien, p. 5, dit auſſi d'Hadrien: *Nulli vitem niſi robuſto & bonæ famæ daret.* Je ne nie point qu'il ſe trouvoit des Centurions brutaux qui abuſoient de leur baguette pour en frapper, ſelon leur lubie, le ſoldat Romain; & Tacite en fournit un exemple, *Annal.* liv. 1 : mais un abus, une exception, ne peut paſſer pour un uſage. Nous traiterons, au ch. 3, note 30, p. 165, d'une ſorte de vigne ſouple & mince, qui ſervoit, dans les plus anciens tems, à ſerrer les pieds des criminels, & à leur donner la queſtion.

(30) Ecoutons le Pere Hardouin : *Vinea in re militari machina fuit, tabulatis cratibuſve conſtrata, quæ ſubjectis rotulis impellebatur, cujus tecto muniti obſidentes murorum fundamenta ſubruebant.*

(31) Le vin entroit dans la compoſition du baume ſamaritain, comme nous le voyons dans l'Evangile. Conſultez, ſur les qualités tant bonnes que malfaiſantes du vin, notre Pline, livre 23, chap. 1; & M. Macquer, *Diction. Chym.* article *Vin.*

(32) Et notamment contre la gale, les feux malins, les vomiſſements, les perres de ſang occaſionnées par les bleſſures, les maux de rate, &c. Voy. l'Exorde du liv. 33. Au reſte, je lis ici au texte *vino vel ipſo*, ajoutant le mot *vel*, omis, comme je crois, par les copiſtes.

(1) Je dis *de la Grece*; car tous les manuſcrits portent *Græciæ*, & non pas *egregiè*, comme quelques éditions. Autre choſe eſt de connoître toutes les vignes de ſon pays, ou de connoître toutes les vignes des différentes contrées de la terre : or c'eſt ce qui réſulteroit de la leçon *egregiè* au lieu de la leçon *Græciæ*.

(2) Virgile, *Géorg.* liv. 2, v. 103 :

Sed neque quàm multæ ſpecies, nec nomina quæ ſint,
Eſt numerus; neque enim numero comprendere refert:
Quem ſi ſcire velit, Libycl velit æquoris idem
Diſcere quàm multæ Zephyro turbentur arenæ.

à titre de châtiment civique, en ſorte que c'eſt une eſpece de peine honorable. Les treilles de vignes ont donné l'idée des mantelets (30) qui s'emploient dans les ſieges des villes. La vigne fournit auſſi des ſecours à la médecine (31), ſoit par elle-même, ſoit par le vin (32) qu'on en tire.

Des différents genres de vignes.

DÉMOCRITE eſt le ſeul qui ait cru que l'on pouvoit réduire à un certain nombre les différentes eſpeces de vignes ; & il ſe vantoit de connoître toutes celles de la Grece (1). D'autres ont penſé que les différentes eſpeces étoient innombrables (2) & infinies ; opinion que ſemble appuyer la grande diverſité des vins. Ainſi, comme il y a preſque autant de ſortes de vignes (3) que de terroirs, nous ne parlerons que des plus remarquables & des plus célebres, ou de celles qui ont quelque propriété merveilleuſe.

Les plus eſtimées ſont celles d'Amminée (4), parceque leur vin

(3) C'eſt l'opinion de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 2, chap. 7 ; & de Columelle, liv. 3, chap. 2, p. 88.

(4) Les vignes Amminéennes ont été célébrées par Virgile :

Sunt etiam Amminææ vites, firmiſſima vina.

Voyez auſſi Columelle, liv. 3, chapitre 2, p. 184. Nous tranſcrirons ici une note du P. Hardouin : AMMINEIS, *ita hæc vox ſcribitur etiam Auſonio, Epiſt. 2, ad Urſulum :*

Solus qui Chium miſcet, & Ammineum.

Alii Aminæum ſcribunt. Q. Serenus, cap. 38, p. 150 :

Aut in Aminæo cochleas haurite Lyæo.

Heſychius, p. 74 : Ἀμιναῖος, ὁ ἐνὸς ν, οἶνος· ἡ γὰρ Πευκετία, Ἀμιναῖα λέγεται. Ex quo Heſychii loco, Macrobium emendamus, apud quem in vulgatis codicibus ita legitur, lib. 2, Saturn. capite 16, p. 379. Uva Aminæa, ſcilicet à regione : nam Aminæi fuerunt, ubi nunc Falernum eſt. *Lego*, ubi nunc Salentum eſt, *nempè Salentinus ager, ubi olim Peucetia regio, Plinio teſte, lib. 3, ſect. 16. Nugatur, ut ſæpè Servius, qui Amineum dici vinum putat, quaſi ſine minio, id eſt, rubore, cùm nigram Ammineam Plinius agnoſcat hac ipsâ ſect. Obtinuit deinde uſus, ævo Galeni, ut vetuſtiſſima quæque vina, neque Itala modò, ſed Græca quoque, Aminæa dicerentur.*

que proficientem vini ejus utique vitam. Quinque earum genera : ex iis germana minor acino, meliùs defloreſcit, imbres tempeſtateſque tolerat : non item major, ſed in arbore, quàm in jugo, minùs obnoxia. Gemellarum, quibus hoc nomen uvæ ſemper geminæ dedêre, aſperrimus ſapor, ſed vires præcipuæ. Ex iis minor auſtro læditur, cæteris ventis alitur, ut in Veſuvio monte, Surrentiniſque collibus : in reliquis Italiæ partibus non niſi arbori accommodata. Quintum genus lanatæ, ne Seres miremur, aut Indos, adeo lanugo eam veſtit : prima ex Ammineis matureſcit, ocyſſimèque putreſcit.

Proxima dignitas Nomentanis rubente materiâ : quapropter quidam rubellas appellavêre vineas. Hæ minùs fertiles, vinaceis & fæce nimiâ, contra pruinas fortiſſimæ, ſiccitate magis quàm imbre, æſtu quàm algore, vexantur. Quamobrem in frigidis humidiſque principatum obtinent. Fertilior quæ minor acino, & folio ſciſſa minùs.

(5) Je lis *meliùs defloreſcit* avec tous les manuſcrits, & Columelle, liv. 3, chap. 2, pag. 84; & non pas *melior defloreſcit* avec les Editeurs antérieurs au Pere Hardouin.

(6) *Duas germanas cognovimus ... quarum minor ... longè præcedit majorem, quia imbres & ventos fortiùs patitur. Nam major celeriter in flore corrumpitur, & magis in jugis quàm in arboribus.* Columelle, *ibid.*

(7) Columelle, *ibid.* en parle ainſi : *Verùm & aliæ duæ geminæ, quæ ab eo quod duplices uvas exigunt, gemellæ vocantur, auſterioris vini, ſed æquè perennis. Earum minor vulgò notiſſima, quippe Campaniæ celeberrimos Veſuvii colles, Surrentinoſque veſtit. Hilaris inter æſtivos Favonii flatus : Auſtris affligitur. Cæteris itaque partibus Italiæ non tam vineis quàm arbuſto eſt idonea, &c.* Voyez auſſi Iſidore, *Orig.* liv. 17, chap. 5.

(8) *Lanatam quoque Ammineam quidam maximè probant, quæ hoc vocabulum non ideo uſurpat, quod ſola ex omnibus Ammineis, verùm quod præcipuè caneſcit lanugine. Sanè boni vini, ſed levioris, quàm ſuperiores. Crebram quoque materiam fundit, atque ideo propter pampini denſitatem ſæpè parum rectè defloreſcit, eademque maturo fructu celeriter putreſcit.* Columelle, *ibid.*

(9) On a parlé de ces cotonniers des Indes au liv. 12, chap. 10; & des cotonniers Sériques, au liv. 6, chap. 17.

(10) Le raiſin de Nomente eſt célébré par Macrobe, *Saturn.* liv. 2,

eſt fumeux, & qu'il devient meilleur à meſure qu'il eſt gardé. Il y en a de cinq eſpeces; ſavoir, premiérement deux qu'on nomme *véritables*, dont l'une, qui a les raiſins plus petits, court moins de riſques (5) étant en fleur, & ne craint ni la pluie ni les orages; l'autre, qui a les raiſins plus gros, & craint (6) la pluie & les orages lorſqu'elle eſt en treille, mais leur réſiſte aſſez bien lorſqu'elle eſt montée ſur les arbres. Enſuite on connoît deux autres eſpeces Amminéennes, appellées *jumelles* (7), parceque les grappes y viennent toujours deux à deux. Elles donnent un vin très âpre, mais qui a beaucoup de force. La plus petite de ces deux eſpeces ſouffre mal le vent du midi; mais les autres vents lui ſont favorables, comme on peut s'en convaincre ſur le mont Véſuve, & ſur les collines de Surrente. Dans les autres parties de l'Italie, elle n'eſt propre qu'à grimper ſur les arbres. La cinquieme eſpece (8) eſt très cotonneuſe, & ſert à nous rendre moins ſurprenants ces arbres qui produiſent du coton (9) dans les Indes, & dans le pays des Seres. Quoi qu'il en ſoit, cette cinquieme eſpece de vigne Amminéenne eſt celle qui mûrit la premiere, & qui ſe pourrit le plus promptement.

Après le plant d'Amminée, on donne le prix à celui de Nomente (10). Le bois en eſt rouge; c'eſt pourquoi quelques-uns ont appellé *vigne rouge* cette ſorte de plant. Il ne rend pas beaucoup de vin, à cauſe de la grande quantité de marc & de lie qui s'y trouve. Il réſiſte très bien (11) à la gelée, ſouffre davantage de la ſéchereſſe que de la pluie, & du chaud que du froid : de là vient qu'il réuſſit le mieux dans les lieux froids & humides. Le plus fertile eſt celui dont les raiſins ſont plus petits, & les feuilles moins découpées.

chap. 16. Nomente eſt une ville d'Italie dont nous avons traité au liv. 3. Ecoutons auſſi Columelle, *ibid. Nomentana vini nobilitate ſubſequuntur Ammineas, fœcunditate verò etiam præveniunt... Sed earum quoque feracior & minor, cujus & folium parciùs ſcinditur, & materia non ita rubet, ut Ammineis: à quo colore rubelliana nuncupantur: eademque facinia, quod plus quàm cætera facis afferunt.*

(11) Columelle, *ibid.*

Apianis apes dedêre cognomen, præcipuè earum avidæ. Ex eis duo genera, lanugine & ipſa pubeſcunt. Diſtant, quod altera celeriùs matureſcit, quamquam & alterâ properante. Situs frigidos non reſpuunt : & tamen nulla celeriùs imbre putreſcunt. Vina primò dulcia, auſteritatem annis accipiunt. Etruria nullâ magis vite gaudet. Et hactenus potiſſima nobilitas peculiaribus atque vernaculis Italiæ.

Cæteræ advenêre Chio, Thaſove. Græcula non inferior Ammineis bonitate, prætenera acino : & uva tam parva, ut niſi pinguiſſimo ſolo colere non proſit. Eugeniam Taurominitani colles cum generoſitatis cognomine, misêre Albano tantùm agro : quoniam tranſlata ſtatim mutatur. Namque eſt aliquibus tantus locorum amor, ut omnem in his gloriam ſuam relinquant, nec uſquam tranſeant totæ : quod & in Rhætica Allobrogicaque, quam ſuprà picatam appellavimus, evenit, domi nobilibus, nec agnoſcendis alibi. Fœcundæ tamen, bonitatis vice copiam præſtant : eugenia ferventibus locis, Rhætica temperatis ;

(12) Appellé en Italien *muſcatella*, & en Latin *apiana*, *ab apibus*. Voici ce qu'en dit Columelle, liv. 3, ch. 2, p. 86 : *Pluviis ventiſque & apibus afferunt prædam, quarum vocabulo propter hanc expopulationem cognominantur.* Cette étymologie eſt auſſi confirmée par Iſidore, liv. 17, chap. 5. Cependant je trouve des Critiques qui ſoutiennent que *muſcat* vient de *muſc*, & que qui dit *raiſin muſcat*, dit un *raiſin muſqué*.

(13) *Duæ lanatæ qualitate ſunt diſpariles, cùm tardiùs altera recipiat cariem vetuſtatis.* Columelle, *ibid.*

(14) Columelle, *ibid.*

(15) Iſidore, *ibid.*

(16) J'ai ſuivi la leçon du Pere Hardouin, juſtifiée par deux manuſcrits. On liſoit auparavant : *Auſteritatem anni accipiunt, & rubra fiunt, nulla magis, &c.*

(17) C'eſt un genre de vigne qui ſe ſubdiviſe en pluſieurs eſpeces ; en Maréotique, en Thaſienne, en Pſytienne, &c. Voyez Colum. *ibid.* p. 87.

(18) *Frigidum ac roſcidum ſolum & cœlum commodiſſimè ſuſtinent eugenia, dum ſunt in Albano colle : nam mutato loco vix nomini ſuo reſpondent.*

Le raiſin muſcat (12) a eu ce nom à cauſe des mouches, qui en ſont très friandes. Il y en a de deux ſortes (13), qui ſont auſſi cotonnées. Elles different entre elles en ce que les raiſins de l'une mûriſſent plus promptement que ceux de l'autre, qui cependant mûriſſent aſſez vîte. Elles ne craignent pas beaucoup les lieux froids (14); & néanmoins il n'y a pas de raiſin qui pourriſſe plus vîte (15) à la pluie que le muſcat. Le vin qu'il donne eſt d'abord doux; mais avec le tems il devient âpre (16). Le plant de muſcat eſt le plus commun en Toſcane. Voilà les principales ſortes de vignes qui ſoient propres & particulieres à l'Italie.

Les autres nous ont été apportées des iſles de Chio & de Thaſos. Le plant Grec (17), au reſte, ne le cede pas en bonté à celui d'Amminée. Son raiſin eſt fort tendre, & ſa grappe fort petite; c'eſt pourquoi il ne profite point, à moins qu'il ne ſoit cultivé en terre graiſe. Le plant appellé *eugénien*, & dont le nom indique l'excellence, a été apporté des collines de Taormine, territoire de Sicile : mais ils n'a réuſſi aux environs de Rome, que dans le territoire d'Albe (18); par-tout ailleurs l'eugénien s'eſt abâtardi. Et, de fait, il ſe trouve des vignes qui affectionnent tellement certains lieux, qu'elles ne réuſſiſſent parfaitement que là, & perdent toujours ailleurs quelque choſe de leur bonté : c'eſt ce qui arrive aux plants de la Rhétie & du pays des Allobroges (19), dont nous avons obſervé plus haut que le vin ſent la poix; car dans leur terroir naturel ils ſont excellents : ailleurs, ils ne ſont pas reconnoiſſables. Mais on ne laiſſe pas de les tranſplanter, parceque leur fertilité peu commune dédommage de ce qu'ils perdent de leur premiere qualité. Les raiſins eugéniens aiment les lieux chauds, & ceux de Rhétie les lieux tempérés. Ceux du pays des Allobroges s'accommodent très bien

(19) Cette obſervation au ſujet des vins Allobroges eſt confirmée par Columelle, *ibid.*

Allobrogica frigidis, gelu matureſcens, & colore nigra. Ex his, quas adhuc diximus, ſed etiam è nigris, vina vetuſtate in album colorem tranſeunt. Reliquæ ignobiles. Aliquando tamen cœli aut ſoli operâ non fallunt vetuſtatem, ſicuti Fecenia, & cum ea florens Biturica, acino rarior, nunquam floris obnoxii, quoniam antecedunt, ventiſque & imbribus reſiſtunt: meliores tamen algentibus locis quàm calidis, humidis quàm ſitientibus. Viſula materiâ magis quàm denſo uvarum partu, impatiens variantis cœli, ſed contra tenorem unum algoris æſtûſve conſtans. Quæ mi-

(20) Nos raiſins blancs donnent de meilleurs vins, quand, parvenus à une parfaite maturité, ils eſſuient dans la vigne quelques gelées d'automne. Le propriétaire perd ſur la quantité; mais il gagne ſur la qualité. Ces vins conſervent plus long-tems leur liqueur; & ils deviennent par la ſuite très forts.

(21) Ceci n'eſt probablement pas exact. Il eſt à croire que les vins dont parle Pline en cet endroit ſont blancs, ou du moins d'un gris fort approchant du blanc dès leur jeuneſſe; car la vieilleſſe fortifie, ou, plus ſouvent, altere la couleur des vins, mais elle ne change pas décidément cette couleur. En un mot, j'ai de fortes raiſons de croire que Pline a été trompé par de faux rapports, & qu'il en étoit de ces vins blancs Allobroges comme de nos vins blancs de Champagne; on ſait qu'ils ſont faits, pour la plus grande partie, avec des raiſins rouges. Mais la couleur extérieure du raiſin ne décide pas de celle du vin. Ainſi il eſt à croire que tout vin blanc a toujours été tel. On dit, à la vérité, que le bon vin *Rancio*, qui, comme on ſait, eſt jaune, a d'abord été rouge, & qu'il perd cette couleur en vieilliſſant. Mais le fait eſt très douteux; car des Curieux ont conſervé pendant quinze ans du Navarre rouge, qui a toujours conſervé cette couleur. La plupart des vins rouges perdent, par la vieilleſſe, un peu de leur couleur, c'eſt-à-dire que leur rouge contracte peu-à-peu une teinte de ſafran. Mais, encore une fois, nous n'en connoiſſons point qui changent de couleur entiérement.

(22) Dont on a parlé, note 13.

(23) Par les *Bituriges*, dont Pline parle ici, les uns entendent ceux de Bourdeaux; les autres, ceux de Bourges. Dalechamp croit que le plant Biturique n'eſt autre que le plant d'Orléans. Au reſte, les manuſcrits varient en cet endroit. Les uns portent *Biturica*, les autres *Bituriaca*, un autre *Biturigiaca*. Columelle parle ainſi du plant Biturique, liv. 3, p. 21: *Uvæ Biturice fructibus opimæ, &c.* & au chapitre ſecond du même livre, p. 86: *Poſſunt tamen etiam ſecundæ notæ vites proventu & ubertate commendari, qualis* des

des lieux froids, & mûriſſent à la gelée (20) : & quant à leur couleur, ils ſont noirs ; mais les vins que l'on en fait, ainſi que les autres dont nous avons parlé juſqu'ici, deviennent blancs (21) lorſqu'ils ſont vieux. Les autres plants ſont de peu de valeur. Quelquefois néanmoins la température de l'air, & la qualité du terroir, eſt cauſe que le vin qu'ils produiſent ſe ſoutient long-tems. Tel eſt celui du plant qu'on nomme *Fécénien* (22) ; tel eſt auſſi celui du plant Biturique (23), qui fleurit en même tems, & qui a les grains clair-ſemés. Ni l'un ni l'autre, étant en fleur, ne craint les injures de l'air, pouſſant de bonne heure, & réſiſtant aux vents & aux pluies. Au reſte, ils réuſſiſſent mieux dans les lieux froids que dans les lieux chauds, & dans les terreins humides que dans les ſecs. La vigne appellée viſule (24) eſt plus fertile en bois qu'en raiſins : elle craint beaucoup les changements de tems ; mais elle ſouffre parfaitement bien le froid ou le chaud, pourvu qu'il ſoit conſtant. Celle de ce genre qui eſt la plus petite (25)

eſt Biturica . . . Nam & vetuſtatem vinum earum patitur, & ad bonitatem aliquam per annos venit. Jam verò ipſæ fœcunditate præſtant . . . tum etiam patientiâ : quippe turbines imbreſque fortiſſimè ſuſtinent & commodè fluunt, nec deficiunt macro ſolo. Frigora meliùs quàm humores ſuſtinent, humores commodiùs quàm ſiccitates, nec caloribus tamen contriſtantur. Selon Iſidore, livre 17, chap. 5, le raiſin Biturique eſt ainſi nommé du pays qui le produit.

(24) Je lis au texte *viſula materiâ magis quàm denſo, &c.* quoique ce mot *materiâ* manque dans les manuſcrits, même dans ceux qui portent *viſula* ou *viſulla*, & non pas *vix ulla*, qui eſt une leçon corrompue. L'addition *materiâ* propoſée par le Pere Hardouin eſt amplement juſtifiée par Columelle, chez qui on lit, liv. 3, chapitre 2, p. 87 : *Viſula fertiles vaſtis materiis, & uvis exuberant, &c.* Ce mot *viſula* ſignifie *abondante en matiere ; forte de matiere*, étant un compoſé bizarre du mot Latin *vis*, force ; & du mot Grec *ulé*, matiere.

(25) Le Pere Hardouin écrit, ſur un aſſez foible fondement, que Pline parle ici de la vigne *argitis*, parceque Columelle, livre 3, chap. 2, p. 87, l'accolle dans une même phraſe à la viſule : *Viſula deinde & minor argitis terræ mediocritate lætatur.* Quant à nous, ce paſſage nous paroîtroit au contraire une preuve que Columelle a prétendu diſtinguer le plant *viſule* d'avec le plant *argitis*. Au ſurplus, Virgile parle de la vigne *argitis* dans ces vers du ſecond livre des *Géorgiques :*

Argitiſque minor, cui non certaverit ulla,
Aut tantùm fluere, aut totidem durare per annos.

nor eſt ex eo genere, melior. In eligendo ſolo moroſa, pingui putreſcit, gracili omnino non provenit: mediam temperiem delicatè quærit, ob hoc Sabinis collibus familiaris. Uva ejus indecora viſu, ſapore jucunda: niſi matura protinus rapitur, etiam non putreſcens cadit. Contra grandines eam tuetur foliorum amplitudo atque duritia.

Inſignes jam colore inter purpureas nigraſque medio helvolæ, ſæpiùs varianti, & ob id variànæ à quibuſdam appellatæ. Præfertur in his nigrior, utraque alternis annis fertilis, ſed melior vino, cùm parcior. Et preciæ duo genera magnitudine acini diſcernuntur, quibus materies plurima, uvaque ollis utiliſſima, folium apio ſimile. Baſilicam Dyrrachini celebrant, Hiſpaniæ cocolobin vocant. Rarior uvâ, æſtus auſtroſque tolerat: capiti inimica, copiâ larga. Hiſpaniæ duo genera ejus faciunt; unum oblongo acino,

(26) Columelle, *ibid.*

(27) *Helvus color* eſt défini par Varron, *de re ruſt.* liv. 2, chap. 5, *color inter rubeum & album.* Mais Columelle, *ibid.* eſt pour Pline: *Sunt & helvolæ, quas non nulli varias appellant, neque purpureæ, neque nigræ, ab helvo, niſi fallor, colore vocitatæ. Melior eſt nigrior abundantiâ vini, ſed hæc ſapore pretioſior, &c.*

(28) Les raiſins rouges, qu'on nomme *gris*, prennent, dans nos vignobles, plus ou moins de couleur, ſelon que les années ſont plus ou moins chaudes. En général, on ſait que les vignes qui ſe chargent de beaucoup de raiſins, ne ſont pas celles qui donnent le meilleur vin.

(29) Quelques manuſcrits portent *precia*; d'autres *pretia*. Cette derniere leçon auroit pour appui Columelle, *ibid. Sicut pretia major & minor quæ generoſitate vini commendantur, & frequentibus materiis frondent.* Mais la premiere leçon a pour garant Virgile:

Purpureæ, preciæque, &c.

Servius prétend, mais ſans preuve, que *precia* eſt ſynonyme de précoces. Je ne ſais ſur quel fondement Caſpar Bauhin dit que le *pretia* ou *precia* de Pline eſt le *groſſularia ſimplici acino, vel ſpinoſa ſylveſtris.* Comme notre Auteur compare la feuille du *precia* au perſil, on croiroit plutôt cette eſpece du genre des vignes qui ont les feuilles très découpées, comme l'eſpece de chaſſelas appellée *cioutat.*

(30) Cela prouve que les anciens Eſpagnols appelloient un roi *coq*, de même que les Slawons appellent un coq *kur*, du mot Grec *kuros* ou *kurios*, roi, maître, ſire, &c. Certains peuples Germaniques, les Iſlandois entre

eſt la meilleure : mais il n'eſt pas aiſé de lui trouver un terroir propre. Elle pourrit dans un terrein gras ; &, s'il eſt maigre, elle ne vient point du tout : elle veut abſolument un terroir d'une qualité moyenne ; c'eſt pourquoi elle s'accommode très bien des côteaux du pays des Sabins. Son raiſin n'eſt pas beau ; mais il eſt d'un très bon goût. Il faut le cueillir dès qu'il eſt mûr, autrement il tombe avant que de pourrir. Sa grappe a l'avantage d'être défendue contre la grêle (26), par la grandeur & la dureté des feuilles.

Les raiſins helvoles ou paillets ont été ainſi appellés, parce-qu'ils ſont d'une couleur qui eſt entre le pourpre & le noir (27), & qui change ſouvent. Il y en a de deux ſortes, l'une plus, & l'autre moins noire : on préfere celle qui l'eſt le plus. Ces deux plants portent abondamment de deux ans en deux ans ; mais leur vin eſt meilleur (28) dans les années de petite récolte. Les raiſins nommés *préciens* (29) ſont auſſi de deux ſortes, que l'on diſtingue par la groſſeur de leurs grains. Ils ſont très propres à garder dans des pots de terre. Leurs plants jettent beaucoup de bois, & leurs feuilles reſſemblent à celles du perſil. Les habitants de Dyrrachium vantent beaucoup le plant qu'ils nomment *royal*, & que les Eſpagnols nomment *cocolobis* (30). Ce raiſin, quoique clair-ſemé, ne laiſſe pas d'être abondant. Il ſouffre aiſément la chaleur & le vent du midi. Il fait mal à la tête de ceux qui en mangent. Du reſte, c'eſt un plant dont la récolte eſt copieuſe. Les Eſpagnols en diſtinguent deux eſpeces, l'une à grain oblong, l'autre dont le grain eſt de figure ronde. C'eſt cette derniere eſpece qu'ils deſtinent au

autres, appellent de même un roi *kong* ; ce qu'on peut regarder comme une corruption du mot *coq*. Ce mot *cocolob* paroît ſignifier *crête de coq*, du moins à ſuivre la leçon de Columelle, chez qui on lit *cocolub*. Voici ſes paroles : *Baſilicam . . . cocolubem vocant Hiſpani*. Or en divers idiômes Celto-ſcythes, & notamment en Suédois, LUF ſignifie le toupet, LUFWA, *apex*, *capitis tegmen*, &c. d'où je conclus que *cocolobis* ou *cocolubis* peut s'interpréter *crête de coq*, ou *couronne royale*, crête étant ſynonyme de couronne, de cimier, &c. comme auſſi *coq* eſt ſynonyme de toi. Chrétien de Véga, *de Art. med.* écrit, comme témoin oculaire, que la vigne en queſtion croît en abondance au royaume de Grenade.

alterum rotundo : noviſſimas vindemiant. Quo dulcior cocolobis, hoc melior. Sed & auſtera tranſit in dulcem vetuſtate : & quæ dulcis fuit, in auſteritatem : tunc Albanum vinum æmulantur. Tradunt veſicæ vitiis utiliſſimum ex his potum. Albuelis ſummis arboribus fertilior eſt, viſula imis. Quamobrem circa eaſdem ſatæ diverſitate naturæ locupletant. Inerticulam è nigris appellavêre, juſtiùs ſobriam dicturi, inveterato præcipuè commendabilem vino, ſed viribus innoxiam : ſiquidem temulentiam ſola non facit.

Fertilitas commendat cæteras, principemque helvenacam. Duo ejus genera : major, quam quidam longam : minor, quam emarcum appellant, non tam fœcundam, ſed gratiorem hauſtu. Diſcernitur folio circinato : verùm utraque gracilis. Furcas ſubdere his neceſſarium ; alioqui ubertatem ſuam non tolerant : maritimo afflatu gaudent, roſcidæ

(31) C'eſt une regle générale que les vins de liqueur perdent de leur pointe en vieilliſſant, & que les vins âcres deviennent auſſi plus potables.

(32) *Albuelis utilior, ut ait Celſus, in colle quàm in campo, in arbore quàm in jugo, in ſumma arbore quàm in ima.* Columelle, *ibid.* p. 87. Ceci fait voir que cette vigne *Albuelis* n'a point de rapport au territoire Albin ou d'Albe, dont Pline vient de parler ; mais que ſon nom vient du Celtique *alb* ou *alp*, hauteur, colline, montagne, &c. Sur quoi il eſt à propos de tranſcrire ici une note curieuſe du ſavant Simon Pelloutier, *Hiſtoire des Celtes*, liv. 1, p. 170 : » Le mot *olbe* ou *albe*, d'où l'on a » formé celui d'*Alpes*, ſignifioit, parmi les Celtes, une hauteur, une » montagne. C'eſt le nom que les » Eſpagnols donnoient à l'une des colonnes d'Hercule. Ils l'appelloient » *Alyba* ; & les peuples qui demeuroient autour de cette montagne » prenoient le nom d'*Olbiſii*. Mais » voici des autorités plus formelles : » *Omnes altitudines montium à Gallis* » *Alpes vocantur.* Servius, *Æneid.* » l. 10 ; & *Georg.* l. 3. *Gallorum linguâ* » ALPES *montes alti vocantur.* Iſidore, » *Orig.* lib. 14, cap. 8, p. 1181. » Voyez auſſi Strabon, liv. 4, p. 201, » & liv. 7, p. 213 ; ainſi que Ptolémée, liv 2, chap. 2, p. 57. ALP » *mons Britannis*, écrit Boxhorn, » *Gloſſar. in Collectan. Leibnitz*, tome 2, p. 88. Enfin Thucydide, livre 3, chap. 105, parle d'un château ſitué ſur une montagne au » pays des Argiens, qui s'appelloit

preſſoir. Plus le vin du plant cocolobis eſt doux, meilleur il eſt. Celui qui d'abord eſt âpre, s'adoucit (31) étant gardé; & celui qui eſt doux au commencement, devient âpre : alors il reſſemble au vin d'Albe (32). On dit qu'il eſt très bon pour les maladies de la veſſie. Le plant nommé *albuelis* produit davantage à la cime, & le viſule (33) produit davantage au pied : de ſorte que ſi on leur donne pour appui le même arbre, on les y voit fructifier diverſement. Parmi les plants de taiſin noir, il y en a un qu'on nomme *inerticule* (34), & qu'on devroit plutôt appeller *ſobre* : le vin en eſt bon lorſqu'il eſt un peu vieux; & il ne fait point de mal, étant même le ſeul qui n'enivre point.

Les autres plants ſont recommandables par leur fertilité, ſurtout celui d'Albi (35). Il y en a de deux ſortes; le plus grand, que quelques-uns appellent le long; & le plus petit, que l'on appelle *émarc* (36). Ce dernier ne porte pas tant que l'autre; mais ſon vin eſt plus agréable. Son plant ſe diſtingue auſſi de celui du premier par la rondeur de ſa feuille. Au reſte, ces deux plants ont le bois mince : on eſt obligé de les étayer avec des pieux fourchus; autrement ils ne pourroient ſoutenir le poids de leurs fruits. Ils aiment les vapeurs de la mer; mais ces mêmes vapeurs leur

» encore, de ſon tems, *Olpe* ».

(33) Dont on a parlé, note 24.

(34) Pareille choſe ſe lit chez Iſidore, liv. 17, chap. 5, ainſi que chez Columelle, *ibid.* On lit chez ce dernier : *Inerticula tamen nigra, quam quidam Graeci ἀμίβυσον appellant, poteſt in ſecunda quaſi tribu eſſe, quod & boni vini eſt, & innoxia : unde etiam nomen traxit, quod iners habetur intentandis nervis, quamvis in guſtu non ſit hebes.*

(35) Le Pere Hardouin écrit que cette vigne eſt ſur-tout fréquente dans le territoire de *Macerata*, bourg de l'Etat de l'Egliſe, en Italie.

(36) On lit auſſi chez Columelle, *ibid.* p. 88 : *Quod Galliarum populi* EMARCUM *vocant.* Cette expreſſion Celtique ſignifie *ce qui reçoit du tort des vapeurs, production que les vapeurs gâtent, &c.* Racines, ARG, *nocere, laedere,* dans les divers idiômes Gothiques, qui ſont des reſtes du Celto-ſcythe, principalement en langue Suédoiſe; & EM, *vapor, fumus tenuis, &c.* dans ces mêmes langues; ſavoir, *em*, en Suédois; *edm*, en Anglo-Saxon; *eimur*, en Iſlandois, &c. C'eſt donc avec grande raiſon que Dalechamp lit, quelques lignes plus bas, *maritimo afflatu gaudent; roſcida odêre*, au lieu de *roſcido odore*; leçon manifeſtement corrompue.

odêre. Nulla vitium minùs Italiam amat, rara, parva, putreſcens in ea : vino quoque, quod genuit, æſtatem non exſuperans : nec alia macro ſolo familiarior. Græcinus, qui alioqui Cornelium Celſum tranſcripſit, arbitratur non naturam ejus repugnare Italiæ, ſed culturam, avidè palmites evocantium : ob id fertilitatem ſuam abſumi, ſi non præpinguis ſoli ubertas laſſeſcentem ſuſtineat. Carbunculari negatur : magnâ dote, ſi verum eſt, aliqua in vite cœlo non eſſe jus.

Æſtum fert ſpionia, quam quidam ſpineam vocant ; autumniſque & imbribus pingueſcit. Quinimo nebulis una alitur, ob id Ravennati agro peculiaris. Veniculam inter optimè defloreſcentes, & ollis aptiſſimam, Campani ma-

(37) Je lis au texte *roſcida odêre* avec Dalechamp ; c'eſt-à-dire que lorſque le vent ſouffle de la mer, tandis que ces vignes ſont encore couvertes de roſée, cela leur eſt nuiſible. Voyez la note précédente.

(38) Julius Græcinus, dont nous avons traité dans les notes alphabétiques ſur le premier livre de Pline.

(39) Ou la carbonnade, la charbonnée, &c. comme l'appelle Pline, qui traitera de cet accident au liv. 18, chap. 28, & non pas au liv. 17, comme on lit chez le Pere Hardouin, par une faute d'impreſſion.

(40) Voyez, au ſujet de ce plant, Columelle, *ibid.* p. 88, & la note ſuiv.

(41) Autrefois ce territoire étoit couvert de marécages ; ce qui y donnoit une mauvaiſe qualité au vin. Ces mêmes marécages y rendoient l'eau potable très rare. C'eſt à quoi fait alluſion Martial, liv. 3, Epigr. 56 :

Sit ciſterna mihi, quàm vinea, malo Ravennæ ;
Cùm poſſim multo vendere pluris aquam.

(42) Les autres Auteurs l'appellent *vénucle* ; témoin Horace, chez qui on lit, liv. 2, ſatyr. 4 : *Venucula convenit ollis* ; & Columelle, qui écrit, *ibid.* p. 84, *Ut venucula, eademque ſcirpula, atque ſticula.* Voyez auſſi Macrobe, *Saturn.* liv. 2, chap. 16, p. 379. Le Pere Hardouin écrit que cette ſorte de raiſin ſe nomme aujourd'hui à Veniſe *marzemina.*

(43) Il eſt ſouvent fait mention, chez les Auteurs, de l'uſage où étoient les Anciens de renfermer les raiſins dans des cruches. Le raiſin *vénicle* ou *vénucle* étoit ſur-tout célebre par cet uſage. C'eſt de lui principalement dont Martial a dit, liv. 7, Epigr. 19 :

Illic & uvæ collocantur ollares.

Notre Auteur, qui a déja dit plus haut qu'on renfermoit des raiſins dans des cruches, a fait obſerver de plus, que, pour l'ordinaire, on les mettoit enſuite dans des futailles avec du marc

ſont contraites (37) après la roſée. Il n'eſt aucune vigne qui s'accommode moins du terroir d'Italie : auſſi le raiſin qu'elle y produit eſt clair, petit, & pourrit bientôt ; & le vin qu'il donne ne paſſe pas un été : mais il n'y a point de plant qui vienne mieux dans les terroirs maigres. Græcinus (38), qui a tranſcrit Cornelius Celſus, croit que ce plant réuſſiroit aſſez bien en Italie; que ce qui l'en empêche, c'eſt la maniere dont on le cultive, ſur-tout l'habitude où l'on eſt de lui faire jetter trop de bois ; & que par cette raiſon il s'épuiſeroit bientôt ſi la fertilité & la bonté extrême d'un tel terroir ne le conſervoit. On prétend qu'il ne craint point la bruine (39); ce qui eſt un grand avantage : ſi toutefois on peut dire qu'il y ait au monde un plant de vigne qui puiſſe, ſans reſtriction, bravet les injures de l'air.

Le raiſin nommé *ſpionien* (40), &, par quelques-uns, épineux, ſupporte très bien la chaleur; & néanmoins il ſe nourrit à vue d'œil par les pluies & par l'humidité de l'automne. Il eſt même le ſeul à qui les brouillards faſſent du bien : c'eſt pourquoi il réuſſit particuliérement dans le territoire (41) de Ravenne. Le plant nommé vénicle (42) eſt un de ceux qui ſouffrent le moins de la criſe du défleuriſſement ; & le raiſin qu'il produit ſe garde fort bien dans des pots de terre (43). Dans la Campanie on l'appelle

---

de raiſin. On ignore ſi cela ſe pratique encore dans quelques endroits d'Italie: mais une des meilleures manieres qu'on ait trouvées juſqu'ici pour conſerver le raiſin, a été de choiſir un lieu ſec, de cueillir ces raiſins un peu verds, de les étendre ſur des planches pendant une quinzaine de jours, pour qu'ils puiſſent perdre un peu de leur humidité ; & enſuite de les enfermer entre des papiers dans des caiſſes ou des tiroirs pour les y défendre du contact de l'air, & en diminuer la déperdition des ſucs, à-peu-près comme le doivent faire, du moins en partie, les cruches dont parle Pline. Notre Auteur a recommandé auſſi plus haut de mettre du marc de raiſin dans la cruche, de façon que les raiſins en grappes ſe trouvaſſent expoſés à la vapeur ſpiritueuſe qui s'en exhaloit. Nous croyons que cette pratique pourroit d'autant mieux réuſſir en France, qu'on nous a dit avoir conſervé des raiſins un très long tems dans des cruches dont le fond pouvoit contenir quelques pouces d'une liqueur ſpiritueuſe, à la vapeur de laquelle on ſuſ-

lunt ſirculam vocare, alii ſtaculam : Tarracina Numiſianam, nullas vires proprias habentem, ſed totam perinde ac ſolum valeat. Surrentinis tamen efficaciſſima teſtis, Veſuvio tenus. Ibi enim Murgentina è Sicilia potiſſima, quam Pompeianam aliqui vocant, Latio demum feracem : ſicut horconia in Campania, tantùm vilitatis cibariæ, ſed ubertate præcipua. Tolerat & annos mœrica, contra omne ſidus firmiſſima, nigro acino, vinis in vetuſtate rubeſcentibus.

Item de vitium generibus, ſecundùm locorum & regionum proprietatem.

CAPUT 3. ET hactenus publica ſunt genera : cætera regionum locorumque, aut ex his inter ſe inſitu mixta. Siquidem Thuſcis peculiaris eſt Tudernis, atque etiam ejus nominis Florentia. Eſt opima Aretio talpana, & eteſiaca, & conſeminia. Talpana nigra candidum facit muſtum. Eteſiaca

pendoit les grappes. On fermoit enſuite exactement ces vaſes ; & lorſque long-tems après on en retiroit ces grains, on les trouvoit couverts d'une fleur qui les faiſoit reſſembler à des grains nouvellement cueillis ſur l'arbre. Ils avoient de plus un petit montant qui n'étoit point déſagréable.

(44) *Scirpula*, ſelon Columelle, *ibid.*

(45) On lit *ſticula* chez Columelle. Voyez la note 42.

(46) Columelle diſtingue clairement le plant Numiſien du plant Vénucle, *ibid.* p. 84 & 88. On lit *Numeſiana*, & non pas *Numiſiana*, chez Iſidore, liv. 17, chap. 5.

(47) Nous aurons occaſion de parler des vaſes Surrentins au liv. 35.

(48) Murgente, ville de Sicile, voiſine de Simæthe, & dont nous avons parlé en ſon lieu, liv. 3.

(49) *Ut Murgentina, eademque Pompeiana.* Columelle, *ibid.*

(50) Le Pere Hardouin ſoupçonne que l'*horconia* de Pline eſt l'*arelaca* de Columelle, définie par cet Auteur, *Omnium quæ cognita ſint copioſiſſima.*

(51) Quelques manuſcrits portent *metica.* Chez Columelle, *ibid.* on lit *merica.*

(1) Ainſi nommé, ſelon le Pere Hardouin, de Tuderte, ancienne ville de Toſcane, & dont on a parlé au livre 3, chap. 14.

(2) Peut-être ainſi nommé de la ville de Florence, aujourd'hui capitale de la Toſcane. Les Romains appelloient autrefois cette ville *Fluentia* ; mais peut-être l'appelloit-on déjà

ſirçule

ſircule (44); d'autres, ſtacule (45); à Terracine, Numiſien (46). Il n'y a point de qualité qui lui ſoit propre ; mais il tire toute ſa bonté du terroir où il ſe trouve. Cependant le vin qui en provient, & que l'on garde dans des cruches de Surrente (47), devient très bon : mais cette regle n'a point lieu paſſé le mont Véſuve. Le plant Murgentin (48), appellé par quelques-uns *Pompéien* (49), eſt le meilleur de ceux qu'on a apportés de Sicile, & il produit beaucoup dans le Latium, de même que le plant horconien (50) dans la Campanie; mais le raiſin de ce dernier n'eſt bon qu'à manger. Le plant *mœricien* (51) dure un grand nombre d'années, & réſiſte à toutes les injures de l'air : ſon raiſin eſt noir, & ſon vin devient rouge en vieilliſſant.

Suite des différentes ſortes de vignes, conſidérées ſelon la différence des pays & la diverſe qualité des terroirs.

JUSQU'ICI nous avons traité des plants de vignes dont les eſpeces appartiennent, comme en commun, à divers pays ; nous traiterons maintenant de ceux qui ſont particuliers à certaines contrées, ou plus préciſément à certains endroits : nous traiterons auſſi des eſpeces qui, ſimples dans l'origine, ſont devenues mêlées par le moyen de la greffe. Le plant Tuderne (1), proprement dit, & celui dont l'eſpece ſe nomme auſſi *Florentia* (2), ſont particuliers à la Toſcane (3). La talpanoiſe (4), l'étéſiaque (5), & la conſéminie (6), ſont très fertiles à Arezzo. Le raiſin talpanois eſt noir,

ailleurs *Florentia*, comme nous faiſons aujourd'hui : au moins ce paſſage de Pline pourroit-il le faire penſer. Au reſte, je lis ici, avec les manuſcrits.

(3) Martial ne témoignoit pas une grande eſtime pour les vins Toſcans, comme le fait voir ce vers de l'Epigramme 27 du liv. 1 :

Uva nec in Tuſcis naſcitur iſta jugis.

(4) Ainſi nommée de ſa couleur de taupe, ſelon le Pere Hardouin.

(5) Ainſi nommée des vents étéſiens ou annuels, qui font varier ſa grappe, ſelon le Pere Hardouin.

(6) Selon Columelle, liv. 3, chapitre 21, *Conſeminia vinea ea eſt quæ ex variis vitium ſeminibus generibuſque conſtat.*

fallax, quæ quo plus tulit, eo laudabilius fundit : mirumque, fœcunditate ceſſat. Conſeminia nigra, vino minimè durante, uvâ maximè : poſt XV dies, quàm ulla alia, meritur : fertilis, ſed cibaria. Hujus folia, ſicut labruſcæ, priùs quàm decidant, ſanguineo colore mutantur. Evenit hoc & quibuſdam aliis, peſſimi generis argumento. Irtiola Umbriæ, Mevanatique & Piceno agro peculiaris eſt ; Amiternino pumula. Iiſdem bannanica fallax eſt : amant tamen eam. Municipii uvam Pompeii nomine appellant, quamvis Cluſinis copioſiorem. Municipii & Tiburtes appellavêre, quamvis oleagineam nuper invenerint à ſimilitudine olivæ. Noviſſima hæc uvarum ad hoc tempus reperta eſt.

(7) Il n'eſt pas exact de dire que tous les plants de vigne dont les feuilles rougiſſent en automne, avant de tomber, ne valent rien. On en voit en France dont les feuilles rougiſſent de très bonne heure, & qui produiſent de très bon fruit. A la vérité, il ſeroit téméraire d'établir là-deſſus aucune regle générale, puiſqu'en fait d'agriculture, les regles changent avec les climats.

(8) La plupart des manuſcrits portent *irciola ;* mais on lit *irtiola* dans toutes les éditions, & même chez Columelle. Les conjectures des Savants font même naître ici une troiſieme leçon. André Baccius, liv. 5, p. 258, d'après l'autorité d'Ariſtophane, cité par Athénée, croit devoir lire *itriola ;* ce qu'il dérive d'un genre de raiſin doux, nommé par Ariſtophane *itrion* en Grec. Ce même André Baccius en fait une des ſortes de raiſins de paſſe les plus communs en Italie, ſur-tout dans la contrée de *Bevagna*, qui répond à la contrée *Mevania* de Pline. Plus haut je lis *talpana* avec tous les Editeurs ; cependant je dois obſerver que les manuſcrits portent *talpona.*

(9) Ou territoire de *Bevagna.* Voy. la fin de la note précédente, & les notes ſur le chapitre 14 du troiſieme livre de Pline, tome 2.

(10) Ainſi portent quelques manuſcrits, entre autres celui de De Thou ; mais le ſecond manuſcrit de Colbert porte *pomula.*

(11) Contrée dont on a traité au livre 3, ch. 13 ; ainſi que de l'Ombrie, au liv. 3, chap. 14, tome 2.

(12) Aujourd'hui même *Amiterno*, ſelon Baudran ; *S. Vittorio*, ſelon le Pere Hardouin. Voyez nos notes ſur le chap. 12 du liv. 3.

(13) C'eſt-à-dire *le royal ;* car *bannas* ſignifioit *roi* chez les anciens Italiotes, ſelon Heſychius. Aujourd'hui même *pan*, en langue Slawone, ſigni-

& néanmoins il donne un vin blanc. Le plant étéſiaque eſt d'un produit trompeur; & plus il porte, plus auſſi le vin eſt bon; mais cette abondance même l'épuiſe, & il trouve la mort dans ſa fécondité. Les raiſins conſéminiens ſont noirs; ils ſe conſervent très long-rems, mais leur vin ſe garde très peu. On ne les vendange que quinze jours après tous les autres. Ils ſont en grande quantité, mais ne ſont bons qu'à manger. Les feuilles de ce plant, avant que de tomber, deviennent rouges, comme celles de la lambruche. La même choſe arrive auſſi aux feuilles de quelques autres plants; & c'eſt en général un ſigne que ces plants ne valent rien (7). Celui qu'on nomme *irtiole* (8) eſt particulier à l'Ombrie, au Mévanate (9), & au Picentin; le *pumule* (10), au territoire (11) d'Amiterne (12). Le bannanique (13), qui ſe trouve dans ces mêmes contrées, manque ſouvent, & néanmoins il eſt très recherché. Le raiſin Pompéien a pris ſon nom de la ville de Pompéi (14), quoiqu'il ſe trouve en plus grande abondance à Cluſium (15). Le Tiburtin a été ainſi appellé du nom de la ville de Tibur (16): mais depuis peu les habitants de cette même ville ont mis en vogue un raiſin nommé *olivot*, parceque ſes grains reſſemblent à une olive (17): c'eſt le dernier en date de tous les plants nouvellement connus.

ſie maître, ſeigneur, ſire. De là le mot de *ban*, d'*arriere-ban*, de *banniere*, de *ſeigneur banneret*, *&c.* Chez Ulphilas (ancien Evêque Goth) *phan* ou *fan* répond au *kurios* des Grecs, c'eſt-à-dire à l'expreſſion de ſeigneur, de maître. C'eſt l'origine du nom *fanen* que les Gorhs modernes donnent au diable, ou à la puiſſance infernale. Nos ſorciers, ou du moins ces diſeurs de bonne aventure qui font accroire au peuple qu'ils interrogent le diable, affectent de l'appeller *le grand maître*, dans leur jargon cabaliſtique.

(14) Au voiſinage du mont Véſuve. Voyez nos notes ſur le cinquieme chapitre du liv. 3 de Pline, tome 2.

(15) Vers la ſource du Tibre, au lieu dit aujourd'hui *Chiuſi*, ou vers le *Val de Chiana*. Voyez nos notes ſur le cinquieme chapitre du troiſieme livre de Pline, tome 2.

(16) Aujourd'hui *Tivoli*. Nous en avons parlé au chap. 12 du troiſieme livre. C'étoit une ville du territoire des Sabins, à 16 milles de Rome, dans une ſituation délicieuſe, célébrée par Ovide, par Horace, &c.

(17) C'étoit donc une des ſortes de *cabas*, raiſins oblongs, dont nous avons parlé, chap. premier, note 19.

Vinaciolam ſoli noverunt Sabini, & Laurenti. Nam Gauranas ſcio à Falerno agro tranſlatas vocari Falernas, celerrimè ubique degenerantes. Nec non Tarentinum genus aliqui fecêre, prædulci uvâ. Capnias, & bucconiatis, & tarrupia, in Thurinis collibus non ante demetuntur, quàm gelaverit. Phariâ gaudent Piſæ : Mutina Pruſiniâ, nigro acino, intra quadriennium albeſcente vino. Mirum, ubi cum ſole circumagi uvam, quæ ob id ſtreptos vocatur. Et in Italia Gallicam placere, trans Alpes verò Picenam. Dixit Virgilius Thaſias, & Mareotidas, & lageas, complureſque externas quæ non reperiuntur in Italia.

(18) *Vinaciola vitis in altis arboribus ſublevata, tenue & aquea propè ſubſtantiæ vinum edebat.* Baccius, liv. 3, p. 281.

(19) Ville du territoire d'Oſtie, & dont nous avons parlé au livre 3, chapitre 5.

(20) C'eſt une dénomination barbare. En conſéquence cette montagne ſe nomme aujourd'hui *Monte Barbaro*, comme qui diroit montagne d'une dénomination étragere. Au reſte, la dénomination en queſtion ne ſignifie autre choſe que montagne ; car une montagne ſe dit *gora* aujourd'hui même en langue Slawone. La dénomination de *maſſique* eſt pareillement Celtoſcythe, comme je le ferai voir plus loin.

(21) Nous traiterons de ce plant au chap. 6.

(22) Dont nous avons parlé au livre 3, dans les premieres notes du chapitre ouzieme.

(23) Mot Grec qui ſignifie ici enfumé, ou peut-être fumeux, ou de couleur enfumée. Athénée parle du *capnias* de Benevent comme d'un des plus excellents vins d'Italie, liv. 1, p. 31.

(24) Inconnu aux autres Anciens, & à tous les Modernes.

(25) Peut-être ainſi nommé du bas Tarinate, c'eſt-à-dire du pays adjacent au territoire des Tarinates, aujourd'hui ceux de *Tarago*, & dont nous avons parlé, liv. 3, chap. 12.

(26) Martial fait mention de ces vignes tardives, liv. 1, Epigr. 44 :

Et quæ de tardis ſervantur vitibus uvæ.

(27) C'eſt peut-être notre *farineau*, ou *rognon de coq*, dont nous avons parlé, chap. 1, note 18, p. 140, ſeconde colonne. Dans notre climat ce raiſin eſt plus propre à faire du verjus que du vin. Mais pluſieurs perſonnes aiment le verjus, à titre de manger rafraîchiſſant ; & il s'agit ici d'un goût que Pline établit, moins comme général que comme particulier aux Piſans. Au reſte, ce qui réduit cette queſtion à l'état de doute, c'eſt que pluſieurs manuſcrits portent *Paria* au lieu de *Pharia*.

Le plant *vinaciole* (18) n'eſt connu que chez les Sabins, & à Laurentum (19). Les vignes du mont Gaurus (20) ont été apportées du pays de Falerne : c'eſt pourquoi elles en conſervent le nom. Cette ſorte de plant dégénere auſſi-tôt, quelque part qu'on le tranſporte. Quelques-uns donnent le nom de Tarentin (21) à un certain plant dont le raiſin eſt très doux. Sur les collines de Thurium (22) on ne vendange jamais le raiſin capnias (23), le bucconiate (24), ni le tarrupien (25), avant qu'il n'ait gelé (26). Les Piſans eſtiment le Pharien (27); les Modénois le Pruſinien (28), qui eſt noir, & dont le vin eſt paillet au bout de quatre ans. Il y a un raiſin qui offre une ſingularité remarquable; c'eſt qu'il ſe tourne journellement d'Orient en Occident avec le ſoleil : c'eſt pourquoi on l'appelle *ſtreptos*, c'eſt-à-dire *tournant*. En Italie, on recherche le vin de la Gaule; & au delà des Alpes, on aime celui du Picentin. Virgile fait mention (29) des vignes de Thaſos, des vignes Maréotides, des lagéennes (30), & de pluſieurs autres plants étrangers, qui ſont maintenant inconnus en Italie.

(28) Inconnu aux Critiques modernes.

(29) C'eſt ainſi qu'il s'exprime, *Géorg.* liv. 2, v. 91 :

Sunt Thaſiæ vites, ſunt & Mareotides albæ;
Pinguibus hæ terris habiles, levioribus illæ.
Et paſſo Pſythia utilior, tenuiſque lageos,
Tentatura pedes olim, victuraque linguam.

(30) C'eſt un mot barbare, & qui ſignifie vigne des tribunaux, vigne de loi, vigne de jugement, venant de *lag*, ancien mot Gothique, qui, encore aujourd'hui en Suédois, ſignifie *loi*, *jugement*. Cette étymologie eſt pleinement juſtifiée par Virgile, qui dit expreſſément que le plant *lageos* étoit ſouple & miuce, & que cette ſorte de vigne étoit deſtinée, dans les anciens âges (*olim*), à donner l'épreuve, la gêne, la queſtion de la vigne, & à ſerrer les pieds des criminels pour tirer d'eux la confeſſion de leurs crimes,

Tenuiſque lageos,
Tentatura pedes olim, victuraque linguam;

car il eſt plus clair que le jour qu'il faut lire *victura* dans le vers de ce Poète, & non pas *vinctura*; leçon, ou plutôt faute monſtrueuſe, généralement adoptée juſqu'ici, & que nous relevons pour la premiere fois, relevant en même tems la mépriſe des plus habiles Critiques, qui dérivoient ce mot *lageos* du Grec *lagôs*, un lievre : interprétation qui ôtoit au vers de Virgile toute ſon énergie & tout ſens raiſonnable. Le vrai ſens de ce paſſage eſt : *Tenuiſque lageos, que olim tentatura erat pedes, & victura pertinacitatem lingue.* On a déja vu plus haut que la plupart des noms de vignes dont parle ici Pline, ſont, comme ces vignes mêmes, d'origine barbare. *V.* la note 20.

Sed ſunt etiamnum inſignes uvâ, non vino, ambroſiaca, duracina, ſine ullis vaſis in vite ſervabilis : tanta eſt contra frigora, æſtus, tempeſtateſque firmitas. Nec orthampelos indiget arbore aut palis, ipſa ſe ſuſtinens : non item dactylites digitali gracilitate. Columbinæ è racemoſiſſimis : & magis purpureæ cognomine bimammiæ, quando non racemos, ſed uvas alias gerunt. Item tripedanea, cui nomen à menſura eſt. Item ſcirpula paſſo acino. Et Rhætica in maritimis Alpibus appellata, diſſimilis laudatæ illi : namque hæc brevis, conferta acino, degener vino, ſed cute omnium tenuiſſimâ, nucleo, quem Chium vocant, uno ac minimo, acinum prægrandem unum alterumve habens. Eſt & nigra Amminea, cui Syriacæ nomen imponunt. Item Hiſpana ignobilium probatiſſima.

In pergulis verò ſeruntur eſcariæ appellatæ, è duracinis, albæ nigræque ; & bumaſti totidem coloribus ; ac nondum

(31) Ou plant hydropique, c'eſt-à-dire dont les grains ſont extrêmement enflés. *Dur* eſt une expreſſion Celtique qui ſignifie humeur ſurabondante, eau, &c. & dont les Latins ont fait *turgidus*, enflé d'eau. Voyez la note 17 du chap. 1, p. 138, ſeconde colonne.

(32) C'eſt-à-dire vigne droite, vigne qui ſe ſoutient d'elle-même. Nous en avons parlé plus haut, chapitre 1, note 14, p. 137.

(33) Voyez la note 27 du chap. 1, p. 143.

(34) Inconnues.

(35) Virgile en fait mention, *Géorg.* liv. 2, v. 95.

(36) Le Pere Hardouin juge que ces vignes ſont les mêmes que les bumaſtes, dont nous avons parlé au chap. 1, note 20, p. 142.

(37) Voyez Columelle, p. 84.

(38) Quelques manuſcrits portent *ſcripula*.

(39) Qui s'étendent depuis Genes juſqu'au mont Adule, où eſt la ſource du Pô.

(40) Au chapitre précédent.

(41) Au lieu de *quem Chium vocant*, quelques manuſcrits portent *quod Chii vocant*. Au reſte, ces mêmes manuſcrits portent *acinum pregrande*, au lieu de *acinum pregrandem*, que nous jugeons être la vraie leçon.

Il y a auſſi des plants dont on fait grand cas, non pour leurs vins, mais pour leur raiſin : tels ſont le plant ambroſiaque & le duracin (31), dont les raiſins ſe gardent long-tems ſur le cep, ſans qu'il ſoit beſoin de les enfermer dans des vaſes, tant ils ont de réſiſtance contre le froid, la chaleur & les orages. La vigne que les Grecs nomment *orthampelos* (32), n'a pas beſoin d'arbre ni d'échalas, parcequ'elle ſe ſoutient d'elle-même. Il n'en eſt pas ainſi de la dactylite (33), qui n'eſt pas plus groſſe que le doigt, comme ſon nom l'indique. Les colombines (34) ſont des plus fertiles, & plus encore les purpurines (35), qu'on appelle auſſi vignes à deux mamelles (36), parcequ'elles portent toujours deux groſſes grappes de raiſin l'une à côté de l'autre. Il y a auſſi le plant *tripede* (37), dont la hauteur eſt en effet de trois pieds; & le ſcirpule (38), dont le raiſin reſſemble à celui qui eſt ſéché au ſoleil. De plus, on connoît, dans ce même genre, la vigne Rhétique, ainſi nommée des Alpes maritimes (39), mais différente de celle dont nous avons parlé ci-deſſus (40) : car celle dont il s'agit maintenant eſt courte; ſes raiſins ont les grains ſerrés les uns contre les autres, la peau plus mince qu'aucun autre raiſin, un ſeul pepin très petit, nommé *Khius* (41); &, dans chaque grappe, un grain ou deux beaucoup plus gros que les autres (42) : mais le vin qu'elle produit n'a pas beaucoup de qualité. Il y a encore l'Amminéenne noire, appellée auſſi plant Syrien; & l'Eſpagnole, qui donne le meilleur raiſin à manger, entre tous ceux qui ont peu de réputation.

Les raiſins qui ne ſervent que pour la table croiſſent ſur treille, comme auſſi les duracins (43), tant blancs que noirs; les bumaſtes, tant blancs que noirs; & d'autres dont nous n'avons point encore

(42) On devroit toujours trouver cinq pepins dans chaque grain de raiſin; mais, preſque toujours, pluſieurs avorrent : & certaines eſpeces ſont plus expoſées que d'autres à cet avortement. La vigne qu'on nomme *de Corinthe* dans nos jardins y eſt très ſujette : & ſouvent ſes grains ſont abſolument dénués de pepins.

(43) Voyez ci-deſſus la note 26.

dictæ Ægia, & Rhodia, & uncialis, velut à pondere acini. Item picina omnium nigerrima : & coronario naturæ luſu ſtephanitis, acinos foliis intercurſantibus : & quæ forenſes vocantur, celeres proventu, vendibiles aſpectu, portatu faciles. Contrà damnantur etiam viſu cinerea, & rabuſcula, & aſinuſca : minus tamen, caudas vulpium imitata, alopecis. Alexandrina appellatur vitis circa Phalacram brevis, ramis cubitalibus, acino nigro fabæ magnitudine, nucleo molli & minimo, obliquis racemis prædulcibus, folio parvo & rotundo, ſine diviſuris. Septimo hinc anno, in Narbonenſis provinciæ Alba Helvia, inventa eſt vitis uno die defloreſcens : ob id tutiſſima. Narbonicam vocant, quam nunc tota provincia conſerit.

(44) Ainſi nommé d'*Ægios*, ville d'Achaïe, peu éloignée de Corinthe, & dont nous avons parlé, livre 4, chap. 5.

(45) Virgile en parle, *Géorg.* liv. 2, v. 101 :

Non ego te meuſis & Dis accepta ſecundis
Tranſierim, Rhodia, &c.

Voyez auſſi Macrobe, *Saturn.* liv. 2, chap. 16, p. 279. Ce même raiſin prenoit le nom d'Hipponien. Sur quoi conſultez Athénée, liv. 14, p. 654.

(46) C'eſt ce même raiſin que Columelle, liv. 3, chap. 2, p. 84, nomme *uva unciaria*. C'eſt auſſi ce dernier nom que lui donne Iſidore, liv. 17, chapitre 5.

(47) L'élite des manuſcrits lit *picinum*, & non pas *pucinum*, comme on lit chez les Editeurs antérieurs au Pere Hardouin, qui fait voir d'ailleurs qu'il faut lire *picinum*, & que le nom de ce raiſin lui eſt donné *à pice*, de ce qu'il eſt noir comme de la poix. Ce n'eſt pas que Pline ne faſſe ailleurs mention du vin Pucin, *vinum Pucinum*. Nous en traiterons au chap. 6.

(48) C'eſt-à-dire coronaires, ou qui, par l'entrelacement de leurs feuilles & de leurs grappes, imitent les couronnes, & les imitent naturellement ; à la différence de certaines vignes que l'on cultive aux environs de l'Otléanois, & auxquelles on donne, avec art, cette diſpoſition élégante. Sur quoi conſultez Charles Etienne, à l'article *Vinetum*, p. 298. Columelle, *ibid.* fait auſſi mention des plants *ſtephanites*.]

(49) Nos villageois les nomment encore aujourd'hui *des foirards*, ſelon le Pere Hardouin. Je ne garantis pas la juſteſſe de ce rapport.

(50) Pluſieurs manuſcrits portent *rabucula*. Le Pere Hardouin ſoupçonne qu'il faut lire *ravuſcula*, dérivant cette dénomination *à colore ravo*, id eſt, *ſubfuſco*,

parlé ;

parlé ; ſavoir, le raiſin d'Ege (44), celui de Rhodes (45), & le raiſin nommé oncial (46), parceque chaque grain peſe, pour ainſi dire, une once. Il y a auſſi le picin (47), qui eſt le plus noir de tous ; & le ſtéphanique (48), qui, par un jeu de la Nature, imite la figure d'une couronne, au moyen des feuilles qui s'entrelacent parmi les grains. Ces deux ſortes de raiſins, qu'on nomme auſſi *forains* (49), viennent en abondance en peu de tems, ſont agréables à la vue, & faciles à tranſporter d'un lieu à un autre. Au contraire le raiſin cendré, le rabuſcule (50), & l'aſinuſque (51), ſont mépriſés dès qu'on les voit, parcequ'ils déplaiſent à l'œil. Mais l'alopécien, ou renardier (52), ainſi nommé parceque ſa grappe reſſemble à la queue d'un renard, eſt un peu plus eſtimé. Aux environs de la montagne Phalacra (53) il y a un plant appellé Alexandrin (54) ; ce plant eſt petit, & ne jette ſon bois que d'une coudée de long. Son raiſin eſt noir, & fort doux ; les grains ſont de la groſſeur d'une feve ; le pepin eſt très petit & tendre ; la grappe eſt tortue, la feuille petite, ronde, & non découpée. On a trouvé il y a ſept ans (55), dans le pays d'Albi, qui fait partie de la province Narbonnoiſe, une ſorte de vigne qui fleurit & défleurit en un ſeul jour, & qui, par cette raiſon, ne craint point les injures de l'air. On la nomme Narbonnoiſe, & ſon plant ſe cultive dans toute la province de ce même nom.

(51) Tous les manuſcrits portent *aſinuſca*, ainſi que Macrobe, *ibid.*

(52) C'eſt celui que nous nommons *raiſin barbu*.

(53) Qui fait partie du mont Ida de Phrygie, ſelon le Scholiaſte de Nicandre, p. 53 ; & ſelon Heſychius.

(54) Ainſi nommé d'Alexandrie en Troade, & non pas d'Alexandrie en Egypte. Ceux du mont Apennin donnent à cette vigne le nom de *vigna del orſo*. Pluſieurs Savants en font la *grappe d'ours* (*arctoſtaphylé*) de Galien κατὰ τόπους, liv. 7, chap. 4. Mais le Pere Hardouin s'inſcrit en faux contre eux, par la raiſon que Galien fait mention d'un raiſin âpre, au lieu que l'Alexandrin de Troade eſt un raiſin doux, ſelon Pline.

(55) Je lis au texte, avec les manuſcrits, *ſeptimo hinc anno*, & non pas *ſeptem abhinc annis* avec les Editeurs antétieurs au Pere Hardouin.

Insignia culturæ vinearum.

CAPUT 4. CATONUM ille primus, triumpho & Censurâ super cætera insignis, magis tamen etiamnum claritate litterarum, præceptisque omnium rerum expetendarum datis generi Romano, inter prima verò agrum colendi, illius ævi confessione optimus ac sine æmulo agricola, pauca attigit vitium genera, quarumdam ex iis jam etiam nominibus abolitis. Separatim toto tractatu sententia ejus indicanda est, ut in omni genere noscamus quæ fuerint celeberrima, anno sexcentesimo Urbis, circa captas Carthaginem ac Corinthum, cùm supremum is diem obiit, & quantum postea CCXXX annis vita profecerit.

Ergo de vitibus uvisque ita prodidit: Qui locus vino optimus dicetur esse, & ostentus solibus, Ammineum minusculum, & geminum eugenium, helvinum minusculum conserito. Qui locus crassior aut nebulosior, Ammineum majus, aut Murgentinum, Apicium Lucanum serito. Cæteræ vites miscellæ maximè in quemvis agrum conveniunt. In lora rectè conduntur. Quas suspendas, duracinas, Am-

(1) Voyez Plutarque, vie de Caton l'ancien, p. 342.

(2) Voyez Plutarque, vie du même même Caton, p. 345.

(3) Les manuscrits varient ici; les uns portent *illius evi*; les autres, *ille verò evi*; les autres, *ille evi*.

(4) Carthage & Corinthe furent détruites la même année, c'est-à-dire l'an de Rome 608, comme il résulte du témoignage de Pline à l'égard de Corinthe, liv. 34, chap. 2; & du témoignage de Velleius Patercule, livre 1, à l'égard de Carthage.

(5) Le Pere Hardouin en conclut que Pline écrivoit ceci l'an de Rome 830.

(6) Voyez Caton lui-même, *de re rust.* chap. 6, p. 12 & 13.

(7) Des manuscrits, les uns portent *helvinum*, les autres *helvium*. Chez Caton, *ibid.* on lit *helveolum*, ainsi que chez Varron, *de re rust.* liv. 1,

De la culture des vignes ; exemples remarquables à ce ſujet.

L'ANCIEN Caton, célebre par ſon triomphe (1) & ſa Cenſure (2), & plus encore par ſon habileté dans les lettres, & par les ſages préceptes qu'il a donnés au Peuple Romain ſur toutes ſortes de notions utiles, & principalement ſur l'agriculture, à laquelle, de l'aveu de ſes contemporains (3), il s'entendoit mieux qu'homme qui fût au monde; Caton, dis-je, n'a fait mention dans ſes œuvres que d'un petit nombre de plants de vignes : encore y en a-t-il dont les noms ſont déja même inconnus aujourd'hui. Je ne laiſſerai pas néanmoins de rapporter expreſſément ce qu'il en dit, afin de faire connoître quelles ſortes de plants étoient les plus eſtimés lorſqu'il mourut (c'eſt-à-dire l'an ſix cent de Rome, vers le tems de la priſe de Carthage (4) & de Corinthe); & quels progrès l'agriculture a faits depuis ce tems-là, dans l'eſpace de deux cents trente ans (5).

Voici ce que dit Caton (6) touchant les vignes & les raiſins. Dans les endroits les plus propres à la vigne, & bien expoſés au ſoleil, il faut mettre le petit plant Amminéen, les deux plants eugéniens, & le petit plant d'Albi (7). Dans les terroirs gras (8) ou ſujets aux brouillards, il faut mettre le grand plant Amminéen, le Murgentin, & l'Apicien de Lucanie. Les autres plants peuvent ſe mettre indifféremment dans toute ſorte de terroirs. Les raiſins qu'ils produiſent ſont bons à garder dans de la piquette (9); les duracins & les grands Amminéens demandent à être ſuſpendus (10) au plancher, ou bien à être mis devant la forge (11) d'un maréchal; & de ces deux manieres ils acquer-

chap. 25. Nous avons parlé de ce plant d'Albi & des autres ici mentionnés, dans les chapitres précédents.

(8) *Qui locus craſſus erit, aut nebuloſior, ibi Ammineum majus, aut Murgentinum, aut Apicinum Lucanum ſerito.* Caton, *ibid.* Voyez auſſi Varron, *de re ruſt.* ibid.

(9) Dont nous parlerons au chapitre 10.

(10) Caton, *ibid.*

(11) Caton, *ibid.*

mineas majores : vel ad fabrum ferrarium pro paſſis hæ rectè ſervantur. Nec ſunt vetuſtiora de illa re Latinæ linguæ præcepta : tam propè ab origine rerum ſumus. Ammineam proximè dictam, Varro ſcantianam vocat.

In noſtra ætate pauca exempla conſummatæ hujus artis fuêre : verùm eo minùs omittenda, ut noſcantur etiam præmia, quæ in omni re maximè ſpectantur. Summam ergo adeptus eſt gloriam Acilius Sthénelus, è plebe libertina, LX jugerum non ampliùs vineis excultis in Nomentano agro, atque $\overline{\text{CCC}}$ nummûm venumdatis. Magna fama & Vetuleno Ægialo perinde libertino fuit, in Campaniæ rure Liternino, majorque etiam favore hominum, quoniam ipſum Africani colebat exſilium. Sed maxima, ejuſdem Stheneli operâ, Rhemmio Palæmoni, aliàs gram-

(12) Caton, *ibid.* parle auſſi des *grappes ſcantiennes* ; mais il paroît les diſtinguer des *grandes Amminéennes*. Voici ſes paroles : *Quas ſuſpendas, duracinas, Ammineas majores, & ſcantianas opportuniſſimas eſſe.* Le Pere Hardouin croit que ce nom de ſcantienne eſt dû à un ancien perſonnage qu'il ſuppoſe avoir été nommé *Scantius*, & qui a été, ſelon lui, un des ancêtres de la *Manlia Scantilla Auguſta* des médailles. Cette ſuppoſition eſt abſolument dénuée de preuve. Comme la plupart des noms de vignes cités par Pline ſont évidemment des noms barbares, je croirois plutôt que *ſcantiana* n'eſt qu'un ſynonyme d'*Ammiuea*, & que l'une & l'autre dénomination ſignifie vigne de retranchement, vigne de boulevard. En effet, *am-min* paroît ſignifier forteresſe en langue Orientale, venant de l'Hébreu *amos*, fort ; & *min*, ville en langage Egyptien ; & d'autre part, *ſchantſe* en langue Belgique, *ſchans* en langue Tudeſque, *skans* en Suédois, en Iſlanlois, ſignifient un boulevard. Je me figure que l'une & l'autre de ces dénominations, rapportées à une vigne, déſignent une vigne de haie, une vigne qui forme une haie, un retranchement naturel. Quoi qu'il en ſoit, je conjecture que *ſcantien* eſt l'équivalent Celtique & Européen du nom d'origine orientale *Amminéen* donné au plant dont nous parlons ; car le lieu quelconque de l'Italie qui s'appelloit Amminée, devoit ſans doute ce nom au genre de vignes qu'il produiſoit, & ce genre de vignes pouvoit venir d'Orient auſſi-bien que ſon nom. Nous avons traité des plants Amminéens au commencement du chap. 2.

(13) Territoire fameux chez Mar-

ront la qualité des raiſins de paſſe, & ſe garderont très bien. Nous n'avons pas, en langue Latine, de plus anciens préceptes ſur cette matiere que ceux de Caton, tant nous ſommes peu éloignés de l'origine des choſes. Varron appelle ſcantien (12) le raiſin Amminéen dont nous venons de parler.

De notre tems peu de gens ont porté la culture des vignes au plus haut point de perfection. Je dois néanmoins rapporter ce petit nombre d'exemples, afin que l'on connoiſſe le grand profit que l'on peut retirer de cette culture, puiſque c'eſt à quoi l'on regarde principalement en toutes choſes. Perſonne n'a ſurpaſſé en ce genre Acilius Sthenelus, homme du peuple, & fils d'un affranchi. Il n'avoit que ſoixante arpents de vigne dans le territoire de Nomente (13); & il les cultiva ſi bien qu'ils furent vendus quatre cents fois cent mille ſeſterces (14). Vetulenus Egialus (15), pareillement fils d'un affranchi, ſe fit auſſi une grande réputation par les vignes qu'il cultiva à Literne (16), dans la Campanie; & ce qui contribua à augmenter encore ſa réputation, c'eſt que cette ville étoit le lieu même où Scipion (17) avoit vécu en exil. Mais l'homme qui, dans ce genre, ait fait le plus de bruit, & qui en fut redevable au même Sthenelus dont je viens de parler, c'eſt Rhemnius

---

rial, livre 1, Epigramme 106 :

In Nomentanis, Ovidi, quod naſcitur agris,
Accepit quoties tempora longa merum,
Exuit annosâ mores nomenque senectâ,
Et quidquid voluit teſta vocatur anus.

(14) Ainſi portent les manuſcrits. Cette ſomme revient à quatre millions de livres de notre monnoie. Hermolaüs Barbarus lir différemmenr, & de la leçon qu'il ſuit, il ne réſulte qu'une ſomme d'environ quarante mille livres, monnoie de France. Si la premiere eſt exorbitante, la ſeconde eſt bien modique.

(15) Contemporain de Séneque, dont voyez l'Epitre 86, p. 374.

(16) Dont nous avons parlé, liv. 3, chap. 5.

(17) Ecoutons S Auguſtin, *Cité de Dieu*, liv. 3, p. 21 : *Scipio ille Romæ Italiæque liberator, ejuſdemque belli Punici confector, victor Hannibalis, domitorque Carthaginis . . . inimicorum accuſationibus ceſſit, carenſque patriâ quam ſuâ virtute ſalvam & liberam reddidit, in oppido Liternenſi egit reliquam compleviteque vitam.* Voyez auſſi Valere Maxime, liv. 5, chap. 3; & Tite Live, liv. 38, p. 485.

maticâ arte celebri, in hiſce xx annis mercato rus $\overline{\text{D}}\,\overline{\text{C}}$ nummûm in eodem Nomentano decimi lapidis ab Urbe diverticulo. Eſt autem uſquequaque nota vilitas mercis per omnia ſuburbana, ibi tamen maxima, quoniam & neglecta per indiligentiam prædia paraverat, ac ne in peſſimis quidem elegantioris ſoli. Hæc aggreſſus excolere, non virtute animi, ſed vanitate primò, quæ nota mirè in illo fuit, paſtinatis de integro vineis curâ Stheneli, dum agricolam imitatur, ad vix credibile miraculum perduxit, intra octavum annum $\overline{\text{CCCC}}$ nummûm emptori addictâ pendente vindemiâ. Cucurritque nemo non ad ſpectandas uvarum in iis vineis ſtrues, litteris ejus altioribus contra id pigrâ vicinitate ſibi patrocinante : noviſſimè Annæo Senecâ, principe tum eruditionis, ac potentiæ, quæ poſtremò nimia fuit ſuper ipſum, minimè utique miratore inanium, tanto prædii ejus amore capto, ut non puderet inviſo aliàs & oſtentaturo tradere palmam eam, emptis quadruplicato

(18) Dont Suétone a écrit la vie. Il floriſſoit ſous Tibere & ſous Claude.

(19) Six millions de notre monnoie, ou ſimplement ſoixante mille francs, en ſuppoſant que le chiffre n'eſt point barré par-deſſus : & il faut convenir que la premiere ſomme eſt exorbitante pour l'achat d'un bien-fonds que notre Auteur ſuppoſe avoir été vendu à vil prix.

(20) Le Pere Hardouin prétend que par le mot *rus* il faut entendre un domaine de deux cents arpents. Conſultez ſes raiſons chez lui-même.

(21) Le Pere Hardouin croit que Palémon ſe contenta d'employer la méthode de Sthenelus, & non l'entremiſe & les avis directs de Sthenelus en perſonne. Je penſe avoir ſaiſi le vrai ſens de *curâ Stheneli*.

(22) Quatre millions de notre monnoie, du moins en liſant le chiffre comme fait le Pere Hardouin.

(23) Voyez un autre récit du même genre, liv. 18, chap. 6, au ſujet de Caius Furius.

(24) En le rendant ſuſpect à Néron. Ecoutons Tacite, *Annal.* livre 14, p. 236 : *Tanquam ingentes, & privatum ſupra modum evectas opes adhuc augeret, quodque ſtudia civium in ſe verteret, hortorum quoque amœnitate & villarum magnificentiâ quaſi principem ſupergrederetur . . . Verùm mors Burrhi infregit Senecæ potentiam, &c.*

Palémon, Grammairien célebre (18), qui acheta il y a vingt ans, pour la ſomme de ſix cents fois cent mille ſeſterces (19), un domaine (20) ſitué dans le territoire de Nomente, à dix milles de Rome, & à une diſtance aſſez conſidérable du grand chemin. On ſait que les domaines, dans tous les environs de Rome, ne ſont pas fort chers. Mais celui dont nous parlons l'étoit le moins de tous, d'autant qu'il avoit été négligé par la pareſſe de ſon maître précédent, & qu'il eſt ſitué dans un des plus mauvais terreins. Rhemnius Palémon entreprit de le cultiver, non par la noble émulation d'un travail utile, mais pour contenter ſa vanité, qui, comme l'on ſait, étoit extraordinaire. Pour cela, il fit houer de nouveau & en entier ces vignes par les ſoins & ſous la direction de Sthenelus (21). Par ce moyen, tout en contrefaifant le cultivateur, il perfectionna réellement la nature de ſon terrein, & le mit tellement en valeur, qu'au bout de huit ans (ce qui eſt preſque incroyable) il vendit quatre cents fois cent mille ſeſterces (22) la récolte d'une ſeule année. Chacun couroit avec empreſſement pour voir les monceaux énormes de raiſins qui ſurchargeoient ſes vignes : mais ſes voiſins (23), pour couvrir leur pareſſe, attribuoient cette prodigieuſe abondance à la ſcience profonde du Grammairien. Dix ans après la nouvelle culture donnée à ces vignes par Palémon, il arriva qu'Annæus Séneque, le plus ſavant perſonnage & le citoyen le plus puiſſant de ſon tems, mais dont la puiſſance exceſſive cauſa la perte (24), homme, au ſurplus, qu'on ne ſoupçonnera pas d'avoir admiré des bagatelles, conçut une ſi violente paſſion d'acquérir ce vignoble, qu'il l'acheta quatre fois ce qu'il avoit couté. C'eſt ainſi que le ſuffrage de Séneque même donna la palme de la cultivation à ce Palémon, encore que ce ne fût qu'un fanfaron, & même un homme odieux,

Le même Tacite, *Annal.* livre 13, p. 204, & Dion, liv. 61, p. 694, écrivent qu'en quatre ans de faveur il amaſſa une ſomme qui revient à trente millions, monnoie de France. Juvénal fait mention des vaſtes jardins de Séneque, Satyr. 10, v. 16 :

Magnos Senecæ prædivitis hortos.

vineis illis intra decimum ferè curæ annum : digna opera quæ in Cæcubis Setiniſque agris proficeret, quando & poſtea ſæpenumerò ſeptenos culeos ſingula jugera, hoc eſt, amphoras centenas quadragenas muſti dedêre. Ac ne quis victam in hoc antiquitatem arbitraretur, idem Cato denos culeos redire ex jugeribus ſcripſit, efficacibus exemplis non maria plus temerata conferre mercatori, non in Rubrum littus Indicumve merces petitas, quàm ſedulum ruris larem.

Vino antiquiſſima claritas Maroneo, in Thraciæ maritima parte genito, ut auctor eſt Homerus. Neque enim fabuloſa, aut de origine variè prodita conſectamur, præterquam Ariſtæum primum omnium in eadem gente mel miſcuiſſe vino, ſuavitate præcipuâ utriuſque naturæ ſponte provenientis. Maroneum vicies tanto addito aquæ miſcendum Homerus prodidit. Durat etiam vis eadem in terra generi, vigorque indomitus : quippe cùm Mucianus ter Conſul ex his qui nuperrimè prodidêre, ſextarios ſingulos octogenis aquæ miſceri compererit præſens in eo tractu : eſſe autem colore nigrum, odoratum, vetuſtate pingueſ-

(25) Huit, ſelon Columelle, liv. 3, chap. 3, p. 90. Le *culeus* contenoit vingt amphotes ; & l'amphote, comme nous l'avons déja fait obſerver, contenoit la huitieme partie d'un muid moderne, meſure de Paris.

(26) Dans un paſſage de ſon livre *des Origines*, cité en ces termes par Varron, *de re ruſt.* liv. 1, chap. 2 : *Annon M. Cato ſcribit in libro Originum ſic ?* AGER GALLICUS ROMANUS VOCATUR, QUI VIRITIM CIS ARIMINUM DATUS EST ULTRA AGRUM PICENTIUM. IN EO AGRO ALIQUOTFARIAM IN SINGULA JUGERA DENA CULLEA VINI FIUNT.

(27) C'eſt le *Marônos oïnos* d'Athénée, liv. 1, p. 26. Les Critiques prétendent que le vin Maronée n'eſt autre que le vin de *Marogna*, autrefois *Maronea*, ville de Thrace dont nous avons parlé au liv. 4, chap. 11, & dont ils font fondateur Maron, Roi de Thrace, fils d'Evanthe, & petit-fils de Bacchus. Maintenant ce vin n'a preſque plus de célébrité, ſelon Baccius, liv. 7, p. 335.

(28) Homere, *Odyſſée*, livre 9, v. 197.

(29) J'ai fait voir au livre 7, chapitre 56, qu'*Ariſtée* ſignifie Heſpérien ; que c'eſt le même perſonnage que dont

dont il n'ignoroit pas que la jactance alloit triompher & perdre toute meſure, après un tel marché. Quoi qu'il en ſoit, c'eſt aſſurément un grand dommage que les vignes de *Cécube* & de *Setia* ne ſoient pas ainſi cultivées, puiſque depuis ce tems-là elles ont ſouvent donné pour chaque arpent ſept culées (25) de vin, c'eſt-à-dire cent quarante amphores. Mais ſi l'on étoit tenté de croire que ce ſiecle a été plus habile dans l'agriculture que les précédents, il ne faudroit que lire ce qu'écrit le même Caton (26), précédemment cité, que de ſon tems un arpent de vigne rendoit juſqu'à dix culées de vin. Tous ces exemples font bien voir que les voyages périlleux que l'on entreprend par mer, & les richeſſes que l'on va chercher ſur les côtes de la Mer Rouge & aux Indes, ne ſont pas d'un plus grand produit à ceux qui les trafiquent, que ne l'eſt un fonds de terre à celui qui le cultive bien.

Le vin de Marone (27), ville ſituée ſur la côte de Thrace, étoit célebre dans les anciens tems, comme le témoigne Homere (28). Mais je ne m'arrête pas aux différentes fables que l'on raconte ſur l'origine de ce vin : je dirai ſeulement que ce fut en Thrace qu'Ariſtée (29) mêla le premier du miel avec du vin, joignant ainſi enſemble deux choſes naturellement excellentes. Homere dit (30) qu'il faut mettre dans le vin de Marone vingt fois autant d'eau. Ce vin conſerve encore aujourd'hui la même bonté & la même force : car Mucien, qui avoit été trois fois Conſul, & qui eſt un des derniers qui ont écrit ſur cette matiere, dit qu'étant en ce pays-là, il a vu mettre ſur un ſetier de vin Maronée quatre-vingts (31) ſetiers d'eau; que ce vin eſt noir, odoriſé-

l'Heſpérien *Gorgoras*, inventeur des ruches à miel; d'où il réſulte que ceci eſt une tradition Celtibérienne conſervée en Thrace. Les Thraces étoient évidemment une tribu, une horde Celtique, comme l'a ſoutenu, avant moi, M. Pelloutier, *Hiſt. des Celt.* l. 1.

(30) Homere, *Odyſſée*, livre 9, v. 208.

(31) Tous les manuſcrits portent *octogenis*, & non pas *octonis*, comme ont lu la plupart des Editeurs antérieurs au Pere Hardouin.

cere. Et Pramnio, quod idem Homerus celebravit, etiam nunc honos durat. Naſcitur Smyrnæ regione, juxta delubrum Matris Deûm. In reliquis claritas generi non fuit.

Alicui anno fuit omnium generum bonitas, L. Opimio Conſule, cùm C. Gracchus Tribunus plebem ſeditionibus agitans interemptus : ea cœli temperies fulſit, quam coctu-ram vocant, ſolis opere, natali Urbis DCXXXIII. Durantque adhuc vina ducentis ferè annis, jam in ſpeciem redacta mellis aſperi : etenim hæc natura vinis in vetuſtate eſt; nec potari per ſe queunt, ſi non pervincat aqua, uſque in amaritudinem carie indomitâ. Sed cæteris vinis commendandis minimâ aliquâ mixturâ medicamenta ſunt : quod, ut ejus temporis æſtimatione in ſingulas amphoras centeni nummi ſtatuantur, ex his tamen, uſurâ multiplicatâ ſemiſſibus, quæ civilis ac modica eſt, in Caii Cæſaris Germanici filii principatu, anno CLX, ſingulas uncias vini conſtitiſſe nobili exemplo docuimus, referentes vitam Pomponii Secundi vatis, cœnamque quam principi illi dedit.

(32) Homere, *Odyſſée*, livre 11, v. 638. Ce plant prenoit auſſi le nom de *Pſithien*, ſelon le Scholiaſte de Nicandre, *Alexipharm.* p. 58.

(33) Selon Alciphon, chez Athénée, liv. 1, p. 31, ce plant croiſſoit au territoire d'Epheſe, qui étoit limitrophe du territoire de Smyrne. Selon Eparchide, chez le même Athénée, liv. 1, p. 30, ce même plant croiſſoit auſſi ſur le rocher Pramnien, dans l'iſle d'Icare, & y donnoit le nom à un vin célebre. Enfin, Ephippe, toujours chez le même Athénée, *ibid.* p. 28, témoigne que le plant Pramnien croiſſoit auſſi à Lesbos.

(34) Et de Quintus Fabius Maximus, l'*Allobrogique*, c'eſt-à-dire à qui ſes victoires ſur les Allobroges valurent ce ſurnom triomphal.

(35) L'an 634, ſi l'on ſuit quelques manuſcrits.

(36) Les raiſins des divers terroirs d'Italie; car cet effet fut, pour ainſi dire, général dans toute cette contrée. On citera en preuve les raiſins Cécubes, les raiſins Maſſiques, & les raiſins Falernes :

Cæcuba ſaccentur quæque annus coxit Opimi.
Martial, liv. 2, Epigr. 49.

Maſſica ſolus habes, & Opimi Cæcuba ſolus.
Idem, liv. 3, Epigr. 26.

Falernum Opimianum. *Petron. Satyr.*

rant, & qu'en vieilliſſant il ſe graiſſe. Le vin de Pramne, que le même Homere a loué (32), eſt encore aujourd'hui en réputation. Il croît dans le territoire de Smyrne (33), près du temple de la Mere des Dieux. Les autres vins de la même contrée n'ont pas été fort célebres.

Il y a eu une année où tous les vins ont été bons; ſavoir, ſous le Conſulat de Lucius Opimius (34), lorſque le Tribun Caius Gracchus fut tué à cauſe des ſéditions qu'il excitoit parmi le peuple. Cette année-là, qui étoit la ſix cent trente-troiſieme (35) de la fondation de Rome, la ſaiſon fut ſi chaude, que les raiſins furent comme confits (36). Il reſte encore aujourd'hui, au bout d'environ deux cents ans, des vins de ce tems-là: mais ils ſont réduits en une eſpece de miel âpre; car voilà ce que deviennent les vins extrêmement vieux: & il n'eſt pas poſſible d'en boire, à moins qu'on n'y mette beaucoup plus d'eau, tant la vieilleſſe les rend amers (37) & rudes. Mais en les mêlant en très petite quantité avec d'autres vins, ils ſervent à donner du goût à ces derniers. Si l'on ſuppoſe qu'une amphore de ces vins coûtoit, dans ce tems-là, cent ſeſterces, il ſe trouvera que, ſous l'empire de Caius Caligula, fils de Germanicus, c'eſt-à-dire cent ſoixante ans après l'achat, la douzieme partie ſeulement de l'amphore valoit autant de ſeſterces qu'en produit durant ſoixante ans l'intérêt accumulé de cent ſeſterces, à raiſon de ſix pour cent, qui eſt un intérêt modique (38) & raiſonnable: & nous avons montré, par un exemple illuſtre, qu'en effet cela étoit ainſi; ſavoir, en parlant de la vie de Pomponius Secundus, & du ſouper qu'il donna à l'Empe-

(37) Conſultez, ſur la cauſe de cette amertume, Théophraſte, *de Cauſis*, liv. 6, chap. 10, p. 362. Pline en touche quelque choſe au liv. 23, en ces termes: *Quo generoſius vinum eſt, hoc magis vetuſtate craſſeſcit, & in amaritudinem corpori minimè utilem coit.* Catulle, Epigr. 27, fait auſſi mention de ces vins amers de vétuſté:

Miniſter vetuli puer Falerni
Inger mi calices amariores.

(38) C'eſt pourquoi l'intérêt à cinq pour cent eſt appellé un intérêt modeſte par le Poète Perſe, ſat. 5, v. 149:

Quid petis? Ut nummi, quos hic quincunce modeſto
Nutrieras, peragant avidos ſudare deunces?

Tantum pecuniarum detinent vini apothecæ. Nec alia res majus incrementum ſentit ad viceſimum annum, majuſve ab eo diſpendium, non proficiente pretio. Rarò quippe adhuc fuêre, nec niſi in nepotatu, ſingulis teſtis millia nummûm. Viennenſes ſoli picata ſua, quorum genera diximus, pluris permutaſſe, ſed inter ſeſe amore patrio creduntur. Idque vinum frigidius reliquis exiſtimatur in frigido potu.

De natura vini.

CAPUT 5. VINO natura eſt, hauſto accendendi calore viſcera intus, foris infuſo refrigerandi. Nec alienum fuerit commemorare hoc in loco, quod Androcydes ſapientiâ clarus ad Alexandrum Magnum ſcripſit, intemperantiam ejus cohibens: Vinum poturus Rex, memento te bibere ſanguinem terræ: cicuta hominum venenum eſt, cicutæ vinum.

(39) Caius Caligula.

(40) On ne ſait pas préciſément quelle meſure étoit la *teſta*. Ce mot exprime d'ordinaire un vaſe de terre cuite, un pot, une cruche, &c. Dupinet traduit *botte de vin*; expreſſion non moins obſcure aujourd'hui que celle de *teſta*.

(41) Cent liv. de notre monnoie.

(42) Du Dauphiné.

(43) *Amore patrio* eſt la même choſe que *ob amorem patriæ*. J'ai déja fait voir, liv. 8, tout à l'entrée du premier chapitre, tome 3, pag. 296 & 298, note 4, que *patrius, patria, patrium*, ſe dérive quelquefois de *patria, patriæ*: je l'ai prouvé, ſans replique, par cette phraſe remarquable de Pline, où, en parlant des éléphants, il dit: *Quippe intellectus illis ſermonis patrii*; paſſage où il eſt bien évident que *ſermonis patrii* ſignifie la langue qui ſe parle au pays natal, & non la langue paternelle, puiſque les éléphants, à coup sûr, ne parlent point. C'eſt donc avec grande raiſon que M. Rollin, qui ne ſe rappelloit point ce paſſage déciſif, balança du moins à condamner le Traducteur qui avoit interprété, chez Tite Live, *animo patrio* par *zele patriotique*. Et le ſecond paſſage de Pline, que nous commentons ici, n'eſt qu'un ſurcroît de preuve à cette vérité. Il eſt bien étonnant que ce ſoit ſur le déclin du dix-huitieme ſiecle qu'on ait agité une pareille queſtion, & qu'il m'ait été réſervé de fixer le ſens du mot *patrius*. Car on ſe rappelle qu'il n'y a pas dix-huit mois que tous les papiers publics ont été remplis de cette

reur Caius (39). Par où l'on peut voir quelles grandes ſommes d'argent s'emploient en proviſion de vin. Auſſi n'y a-t-il pas de marchandiſe ſur laquelle on faſſe plus de profit pendant vingt ans, quand on vend bien; comme, au contraire, il n'en eſt aucune ſur laquelle on perde davantage après vingt ans, quand on vend mal. Or il eſt rarement arrivé juſqu'à préſent, ſi ce n'eſt dans quelque débauche, que la piece de vin appellée *teſta* (40) ait valu mille ſeſterces (41). On prétend que les Viennois (42) ſont les ſeuls qui aient vendu davantage leurs vins poiſſés, dont nous avons parlé ci-deſſus, mais qu'ils ne les ont vendus de la ſorte qu'aux gens de leur pays, qui en donnoient un ſi grand prix, par une ſorte de prédilection pour les productions de leur terroir natal (43). On croit auſſi que le vin de Vienne eſt plus froid que les autres, & que de toutes les boiſſons que l'on fait rafraîchir, il prend ou conſerve mieux la fraîcheur.

De la nature du vin.

La propriété du vin eſt d'échauffer les entrailles quand on le boit, & de rafraîchir l'extérieur du corps quand on s'en lave. Il ne ſera pas hors de propos de rapporter ici ce que le ſage Androcyde écrivit à Alexandre le Grand, pour le corriger de l'intempérance à laquelle il étoit ſujet. *Prince*, lui diſoit-il, *toutes les fois qu'il vous prend envie de boire du vin, ſouvenez-vous que vous allez boire le ſang de la terre; & que ſi la ciguë eſt un poiſon qui tue l'homme, le vin eſt un poiſon qui tue la ciguë* (1) *même*. Si Alexandre ſe fût ſouvenu de ſi ſages préceptes, jamais

querelle, & que pluſieurs Gens de Lettres ſe ſont crus en droit de reprendre M. Linguet, pour avoir dérivé *patrius* de *patria*. Cependant il me ſemble que le ſeul vers de Sinon, chez Virgile,

Si patrios unquam remeaſſem victor ad Argos,

auroit dû ſuffire à juſtifier M. Linguet; mais au moins n'y a-t-il aucun moyen d'éluder l'autorité formelle de Pline, ni en cet endroit, ni ſur-tout au l. 8, cité plus haut.

(1) Nous traiterons de l'efficacité du vin contre l'action de la ciguë, liv. 23, chap. 1; & liv. 25, chap. 13.

Quibus præceptis ſi ille obtemperaviſſet, profectò amicos in temulentia non interemiſſet. Prorſus ut jure dici poſſit, neque viribus corporis utilius aliud, neque aliud voluptatibus pernicioſius, ſi modus abſit.

Vina generoſa.

CAPUT 6. GENERA autem vini alia aliis gratiora eſſe, quis dubitet? aut non ex eodem lacu aliud præſtantius altero germanitatem præcedere, ſive teſtâ, ſive fortuito eventu? Quamobrem de principatu ſe quiſque judicem ſtatuat. Livia Auguſta LXXXII annos vitæ Pucino vino retulit acceptos, non alio uſa. Gignitur in ſinu Adriatici maris, non procul à Timavo fonte, ſaxeo colle, maritimo afflatu pauças coquente amphoras: nec aliud aptius medicamentis judicatur. Hoc eſſe crediderim, quod Græci celebrantes miris laudibus Præcianum appellaverunt ex Adriatico ſinu. Divus Auguſtus Setinum prætulit cunctis, & ferè ſecuti principes, confeſſa propter experimenta, non temerè cruditatibus

(2) Tels que Clytus & Calliſthene.

(3) Muret, liv. 6, *var. lect.* ch. 12, p. 140, veut qu'on retranche le mot *voluptatibus*, comme une expreſſion redondante; mais aucun manuſcrit n'appuie ſa déciſion.

(1) Les plus anciennes éditions, &, ce qui eſt plus poſitif, les plus anciens manuſcrits, portent *Livia*. La leçon *Julia*, qui ſe trouve, par erreur, dans quelques manuſcrits poſtérieurs, & que quelques Editeurs ont ſuivie, eſt donc fautive.

(2) Qui tiroit ce nom du château Pucin, dont nous avons parlé, liv. 3, chap. 19. Ce vin jouit encore aujourd'hui de ſon ancienne vogue, ſelon Jean Candide, cité par Baccius, l. 6, p. 328.

(3) Elle vécut en tout quatre-vingt-ſix ans. Voyez Dion, liv. 58, p. 621.

(4) Hermolaüs Barbarus lit ici *Picenon* au lieu de *Præcianum*. Les manuſcrits ſont contraires à ſa correction, ſi les vraiſemblances lui ſont favorables. On lui accordera volontiers que *Præcianum* n'eſt point un nom Grec.

(5) Nous voyons cependant chez Suétone, chap. 77, qu'Auguſte faiſoit auſſi ſes délices du vin Rhétique.

(6) Ainſi nommé de la ville de *Setia*, aujourd'hui *Sezza*, au voiſinage

il n'eût aſſaſſiné, dans ſon ivreſſe, pluſieurs de ſes amis (2). En ſorte qu'on peut dire, avec raiſon, que comme il n'y a rien de plus utile pour fortifier le corps que le vin pris modérément, il n'y a rien de plus pernicieux, ni de plus capable de livrer l'ame à la molleſſe & aux voluptés (3), lorſqu'on en prend avec excès.

Des vins de la premiere vogue.

Il n'eſt pas douteux qu'il n'y ait des vins meilleurs les uns que les autres; & que de deux vins pris à la même cuvée, l'un ne puiſſe ſurpaſſer l'autre en bonté, ſoit que cela vienne du tonneau, ou de quelque haſard. Ainſi nous laiſſerons chacun adjuger, ſelon ſon goût, la prééminence à tel ou tel autre vin. Livie (1), femme d'Auguſte, n'en avoit jamais bu d'autre que du *Pucin* (2), & elle diſoit lui être redevable de quatre-vingt-deux ans de vie (3). Ce vin croît près du golfe Adriatique, ſur un côteau pierreux, qui n'eſt pas éloigné de la ſource du Timave. Le raiſin dont on le fait ſe mûrit par les vapeurs de la mer; auſſi n'en tire-t-on que quelques amphores. On prétend qu'il eſt des meilleurs pour compoſer des remedes. Je penſe que ce vin eſt le même que les Grecs vantent ſi fort, & qu'ils nomment *Præcien* (4), lequel croît auſſi ſur le rivage du golfe Adriatique. L'Empereur Auguſte, & depuis lui preſque tous les autres Empereurs, ont préféré (5) le vin Setin (6), ou de *Setia*, à tous les autres, parcequ'ils avoient éprouvé qu'il arrivoit très rarement qu'on eût des crudités & des indigeſtions en uſant de ce vin, graces à ſes ſels. Le vignoble qui le produit eſt ſitué au deſſus du

---

de Terracine. Silius Italicus, livre 8, a célébré le vin de *Setia*, comme digne d'être préſenté à Bacchus lui-même :

Ipſius menſis ſepoſta Lyæi
Setia.

Martial en fait auſſi mention comme d'un vin qui ſe gardoit long-tems, livre 13, Epigr. 112 :

Pendula Pomptinos quà ſpectat Setia campos,
Exigua vetulos miſit ab urbe cados.

Athénée, liv. 1, p. 26, fait du Setin un vin ſemblable au Falerne.

noxiis ab ea ſaliva. Naſcitur ſupra Forum Appii. Antea Cæcubo erat generoſitas celeberrima in paluſtribus populetis, ſinu Amyclano : quod jam intercidit, & incuriâ coloni, locique anguſtiâ, magis tamen foſsâ Neronis, quam à Baiano lacu Oſtiam uſque navigabilem inchoaverat.

Secunda nobilitas Falerno agro erat, & ex eo maximè Fauſtiano. Curâ culturâque id collegerat. Exoleſcit hoc quoque, copiæ potiùs, quàm bonitati, ſtudentium. Falernus ager à ponte Campano læva petentibus urbanam coloniam Syllanam nuper Capuæ contributam incipit. Fauſtianus autem circiter quatuor milliaria vico prope Cedias, qui vicus à Sinueſſa VI millibus abeſt. Nec ulli in vino major auctoritas : ſolo vinorum flamma accenditur. Tria ejus genera, auſterum, dulce, tenue. Quidam ita diſtin-

(7) Dont nous avons traité au liv. 3, chap. 5. Le Pere Hardouin en fait aujourd'hui *Caſarillo di S. Maria*, à quatre mille au deſſous de *Rezza*, proche des palus nommés par les Anciens *Paludes Pomptinæ*.

(8) Qui devoit ce nom à une campagne ainſi nommée, &, dont nous avons traité, liv. 3, chap. 5.

(9) Ces marais ne ſont point les marais Pomptins dont nous avons parlé, note 7, comme ſe l'eſt figuré, mais à tort, Cluvier, dans ſa *Géographie*, où il prête à Pline une erreur qu'il n'a point commiſe. Il s'agit ici bien clairement de marais formés par les épanchements du golfe d'Amycles. Martial, liv 13, Epigr. 115, auroit dû éclairer Cluvier :

Cæcuba Fundanis generoſa coquuntur Amyclis,
Vitis & in mediâ nata palude viret.

(10) Auſſi nommé *Fundanus*, *Formianus*, *Caïetanus*, &c. Voyez les vers de Martial, cités dans la note précédente.

(11) Voyez, ſur cette entrepriſe de Néron, Suétone, chap. 31 ; & Tacite, *Annal.* liv. 15, p. 254.

(12) Il prit ce nom de *lac de Bayes* du voiſinage de cette ville ; mais ſa vraie & premiere dénomination étoit *lac d'Averne*.

(13) Le Pere Hardouin écrit qu'aujourd'hui ce canton s'appelle *Falciano*, & que c'eſt là que ſe trouve le meilleur Falerne, appellé par ceux du lieu *vino Razzeſe*. Cette aſſertion du Pere Hardouin ſemble contredire ce que dit ici Pline, que de ſon tems le vin Fauſtien commençoit à s'abâtardir.

(14) C'étoit un pont conſtruit ſur la Savone, riviere dont nous avons parlé, liv. 3, chap. 5. Il ſe trouvoit

Fore

Fore Appien (7). Auparavant, celui qui avoit le plus de vogue étoit le Cécube (8), qui croiſſoit ſur des peupliers, dans des marais (9) ſitués près du golfe d'Amycles (10). Mais ce vignoble ne ſubſiſte plus, tant par la négligence des gens du pays, que par les inconvénients du terrein ; & davantage encore, à cauſe de la tranchée que fit commencer l'Empereur Néron (11), pour aller par eau du lac de Bayes (12) juſqu'à Oſtie.

Après le vin de Setia, le plus eſtimé étoit le Falerne, & ſurtout le Falerne du canton Fauſtien (13), qui avoit acquis ce haut degré de bonté par la culture. Mais préſentement il s'abâtardit, parcequ'on viſe plutôt à la quantité qu'à la qualiré. Le vignoble de Falerne commence auprès du pont de Campanie (14), à gauche, en allanr à la colonie bourgeoiſe de Sylla (15), laquelle a été miſe depuis peu ſous la juriſdiction de Capoue. Le vignoble Fauſtien eſt environ à quatre milles d'une bourgade voiſine de Cédies (16), & à ſix milles de Sinueſſe. Aucun vin n'a plus de réputarion que le Falerne : il eſt le ſeul qui prend feu. On en diſtingue de trois ſortes (17), un qui eſt rude, un autre qui eſt doux, & un troiſieme qui eſt léger. Quelques-uns diſtinguent ces mêmes vins de la maniere ſuivante; ils appellenr *Gauran* (18)

ſur la voie conſulaire qui conduiſoit de Capoue à Sinueſſe, comme l'obſerve le Pere Hardouin, d'après pluſieurs habiles Critiques. Ce pont ne ſubſiſte plus; mais ſon nom ſubſiſte dans le bourg appellé *S. Giovanni di Ponte Campano*, bourg qui paroît avoir été connu d'Horace, lorſqu'il dit, liv. 1, ſat. 5 :

Proxima Campano ponti quæ villula, tectum
Præbuit, &c.

(15) C'eſt-à-dire compoſée de bourgeois Romains. Conſulrez, ſur la poſition de cette colonie, la Table de Peutinger, ſegm. 4.

(16) Le Pere Hardouin confond ici, mais mal-à-propos, je penſe, *Cedia* avec *Ceditius Campus*, donr nous avons traité, liv. 11, chap. 37.

(17) Les deux premieres ſortes ont été connues d'Athénée, *ibid.*

(18) Nous avons déja obſervé au chap. 3, que ce nom eſt barbare, & qu'il ſignifie montagnard, venant de *gora*, montagne en langue Slawone : ce même mot, dans cette même langue, ſignifie auſſi un cap, un promontoire; & ce que dit ici Pline confirme pleinement cette étymologie. Voyez la note 21.

guunt : ſummis collibus Gauranum gigni, mediis Fauſtianum, imis Falernum. Non omittendum autem nulli eorum quæ celebrentur, jucundum ſaporem uvæ eſſe.

Ad tertiam palmam variè venêre Albana Urbi vicina, prædulcia, ac rara in auſtero. Item Surrentina in vineis tantùm naſcentia, convaleſcentibus maximè probata, propter tenuitatem ſalubritatemque. Tiberius Cæſar dicebat conſenſiſſe medicos, ut nobilitatem Surrentino darent, alioqui eſſe generoſum acetum. Caius Cæſar, qui ſucceſſit illi, nobilem vappam. Certant Maſſica æquè, ex monte Gauro Puteolos Baiaſque proſpectantia. Nam Falerno contermina Statana ad principatus venêre non dubiè : pa-

(19) Ce vin eſt célebre chez Martial, livre 13, Epigr. 110; & chez Ovide, *Métam.* liv. 15, v. 710 : ce dernier s'exprime ainſi :

Et Surrentino generoſos palmite colles.

(20) Ce mot *vappa* (du vin tourné) a été employé par Horace, livre 1, ſatyr. 5, v. 16 :

Abſentem cantat amicam
Multâ prolutus vappâ nauta.

(21) C'étoient des vins de garde,

Veteris pocula Maſſici,

écrit Horace, Ode 1. Au reſte, cette dénomination du plant Maſſique eſt d'origine Celtoſcythique, auſſi-bien que la dénomination de *gauran ;* car *macica*, en langue Slawone, qui eſt un reſte de l'ancienne langue des Celtoſcythes, ſignifie *cep de vigne.* Le maſſique étoit donc très probablement un plant apporté de quelques-unes des contrées Celtoſcythes, comme de l'Eſclavonie, de la Pologne, de l'Ukraine, &c.

(22) Dont nous avons parlé dans les notes du chapitre troiſieme.

(23) Cette variation dépend beaucoup de la culture. Ecoutons M. Pluche : » Les Champenois, par leurs » recherches, & par l'exactitude de » leur méthode, ſont parvenus, non » ſeulement à donner à leurs vins, » qui n'étoient point connus, une » très grande réputation, mais même » à les conſerver, malgré leur délica- » teſſe, beaucoup plus long-tems » qu'on ne peut conſerver ceux de » Guyenne & de Bourgogne. Ceci eſt » un fait aſſez récent, & des plus ca- » pables d'exciter l'émulation des au- » tres vignobles. Au ſacre de Philippe » de Valois, en 1328, les habitants » de Reims conſommerent, pour le » repas qu'ils donnerent au Roi & à » toute la Cour, trois cents pieces de » vin, partie de Beaune & de Saint- » Pourçain, partie de Reims. Ceux- » ci furent payés depuis ſix livres juſ- » qu'à dix la queue où les deux pie- » ces. Le vin de Saint-Pourçain re- » venoit à douze livres le tonneau,

celui qui croît ſur le plus haut des collines; *Fauſtien*, celui qui croît à mi-côte; & *Falerne*, celui qui vient au pied des côteaux. Je ne dois pas oublier que les raiſins dont on fait des vins ſi célebres, ne valent rien à manger.

Les vins d'Albe, ville peu éloignée de Rome, ſont doux, & rarement âpres. Ils ont eu le troiſieme rang; comme auſſi ceux de Surrente (19), qui proviennent uniquement de vignes échalaſſées, & qui, à cauſe de leur légéreté & de leurs qualités ſalutaires, ſont fort eſtimés pour rétablir les convaleſcents. Toutefois l'Empereur Tibere diſoit que la réputation du vin de Surrente ne venoit que de l'opinion des Médecins, & qu'à parler vrai, ce n'étoit autre choſe qu'un puiſſant vinaigre. Caligula, qui ſuccéda à Tibere, diſoit que c'étoit un bon vin tourné (20). Les vins Maſſiques (21), qui croiſſent dans les vignobles du mont *Gaurus* (22), vis-à-vis de *Pouzzol* & de Bayes, diſputent auſſi le rang à ceux d'Albe. Quant à ceux de Stata, dont le vignoble confine à celui de Falerne, ils ont eu, ſans contredit, un des premiers rangs, & ont bien fait voir que chaque vignoble a ſon tems (23); comme toutes choſes, dans cet univers, ont celui

» & celui de Beaune à vingt-huit li-
» vres la piece, ou cinquante-ſix li-
» vres la queue. Il falloit que le vin
» de Reims fût alors bien peu connu,
» ou qu'il fût extrêmement mal fait,
» pour être à un prix ſi inférieur à
» celui de Bourgogne. Sous François I
» & Henri II, le vin de Reims prit
» faveur par-tout; & c'eſt une tradi-
» tion que Charles V, François I,
» Henri VIII, & Léon X, avoient
» chacun un commiſſionnaire réſidant
» à Aï, pour s'aſſurer de tout ce qu'il
» y avoit de plus parfait. Au ſacre de
» François II, on préſenta au Roi du
» vin de Bourgogne à vingt livres la
» queue rendu à Reims; & du vin de
» Reims du prix de quatorze, dix-
» ſept, & dix-neuf livres la queue.
» Dès-lors il étoit plus cher que ce-
» lui de Bourgogne, eu égard aux
» frais de voiture. Au ſacre de Char-
» les IX, on préſenta du vin de Reims
» de vingt-huit & de trente-quatre
» livres la queue; & du vin du pays
» Laonois, plus cher que celui de
» Reims. Au ſacre de Henri III, on
» ne préſenta que des vins de Reims,
» depuis cinquante-quatre juſqu'à
» ſoixante & quinze liv. la queue. On
» n'en but point d'autres au ſacre de
» Louis XIII, & ils coûtoient cent
» ſoixante livres la queue. On les trou-
» va ſi parfaits au ſacre de Louis XIV,

lamque fecêre ſua quibuſque terris tempora eſſe, ſicut rerum proventus occaſuſque. Juncta his præponi ſolebant Calena; & quæ in vineis arbuſtiſque naſcuntur, Fundana. Alia ex vicinia Urbis Veliternina, Privernatiaque: nam quod Signiæ naſcitur, auſteritate nimiâ continendæ utile alvo, inter medicamina numeratur.

Quartum curriculum publicis epulis obtinuêre à Divo Julio (is enim primus auctoritatem his tribuit, ut in epiſtolis ejus apparet) Mamertina, circa Meſſanam in Sicilia genita. Ex iis Potulana, ab auctore dicta, in loco proximo Italiæ laudantur præcipuè. Eſt in eadem Sicilia & Tauromenitanis honos, lagenis pro Mamertino plerumque ſubditis.

» que tous les Seigneurs en voulurent » avoir; & il a encore été beaucoup » perfectionné depuis, ſur-tout par la » durée. Ce vin eſt enfin arrivé au » point de ſe trouver le ſeul en France » qui puiſſe entrer en concurrence de » mérite avec celui de Bourgogne ».

(24) Ville dont nous avons parlé au liv. 3, chap. 5.

(25) Ville dont nous avons parlé au liv. 3, *ibid.* Athénée fait mention de ce vin, liv. 1, p. 27.

(26) Ville dont nous avons parlé, *ibid.* Son territoire eſt encore aujourd'hui un pays de vignoble, ſelon Baccius, liv. 6, p. 287.

(27) Aujourd'hui *Piperno.* Nous en avons parlé au liv. 3, *ibid.* Baccius fait auſſi mention du vignoble de *Piperno*, liv. 6, p. 289. Le vin de Priverne a été connu de Galien. Voyez Athénée, liv. 1, p. 26.

(28) *Alvo cita Signinum maximè conducere indubitatum eſt*, écrit notre Pline, liv. 23, chap. 1. Cette même propriété du vin de *Segni* pour arrêter le cours de ventre, eſt confirmée par Martial, liv. 13, Epigr. 116:

Potabis liquidum Signina morantia ventrem:
Ne nimium ſiſtant, ſit tibi parca ſitis.

Celſus, liv. 4, chap. 5, recommande ce même vin pour rétablir les débilités de l'eſtomac. Voyez auſſi Cœlius Aurelianus, liv. 4, chap. 3. La vertu de ce vin eſt encore aujourd'hui la même, ſelon Baccius, liv. 6, p. 289.

(29) Les lettres de Jules Céſar ne nous ſont point parvenues. Suétone en fait mention dans ſa vie, chap. 56: *Epiſtolæ quoque ejus ad Senatum extant, quas primùm videtur ad paginas & formam memorialis libelli convertiſſe, cùm antea conſules & duces non niſi tranſversâ chartâ ſcriptas mitterent. Extant & ad Ciceronem, item ad familiares domeſticis de rebus: in quibus ſi qua oc-*

de leur accroiſſement & de leur décadence. Néanmoins on préféroit ordinairement aux vins de Stata ceux de Calene (24), qui eſt une ville voiſine ; & ceux de *Fondi* (25), qui proviennent de vignes étayées d'arbres, ou échalaſſées. On eſtimoit auſſi les vins de Vélitres (26) & de Priverne (27), villes peu éloignées de Rome : car pour le vin de *Segni* (28), comme ſon âpreté exceſſive reſſerre le ventre, on le met au nombre des médicaments.

Jules Céſar mit le premier en réputation les vins de Meſſine en Sicile, comme il paroît par ſes lettres (29); & il leur aſſigna le quatrieme rang pour les feſtins publics. Entre ces vins de Meſſine (30), ceux qu'on appelle *Potulains* (31), du nom de celui qui leur a donné la vogue, ſont eſtimés dans le canton de l'Italie le plus proche de Meſſine. On fait cas auſſi en Sicile du vin de Tauro-minium (32), & le plus ſouvent on le fait paſſer pour du (33) vin Meſſinien.

cultiùs perſerenda erant, per notas ſcripſit, ſic ſtructo litterarum ordine ut nullum verbum effici poſſet. Quæ ſi quis inveſtigare & perſequi vellet, quartam elementorum litteram, id eſt D *pro* A, *& perinde reliquas commutet.*

(30) Meſſine, ou la colonie Mamertine, formée de citoyens Romains, ſont la même choſe. Nous en avons parlé, liv. 3, chap. 8. Athénée, liv. 1, p. 27, fait mention des vins Mamertins, ainſi que Martial, liv. 13, Epigramme 117 :

Amphora Neſtoreâ tibi Mamertina ſenectâ
Si detur, quodvis nomen habere poteſt.

C'eſt-à-dire qu'un vin Mamertin qui a atteint trois âges d'homme, peut aller de pair avec les vins de Falerne, Cécube, &c. & en prendre le nom.

(31) Le Pere Hardouin penſe que ce vin Potulain de Pline eſt le même qu'Athénée, liv. 1, p. 27, appelle vin Jôtalin, & qu'il range parmi ceux de la premiere note, je veux dire de la premiere vogue.

(32) Aujourd'hui *Taormina*. Nous avons parlé de cette ville au liv. 3, chap. 8. *Taormina* étoit probablement l'ancien nom, & les Romains le traduiſoient par *Tauromínium ;* les Grecs par *Tayromenion :* témoin l'inſcription TAYPOMENITAN des médailles. Tout cela ſignifie ville du Taureau. *Min* eſt un ancien mot Celtique, & même Egyptien, ſignifiant *ville*, & d'où nous eſt reſté *menil*, ſynonyme de manoir, d'habitation, &c. & *taor* eſt évidemment le *taurus* des Latins, le *ſchor* des Hébreux, le *thor* des Chaldéens & des Phéniciens, le *tayros* des Grecs, le *taro* ou *taru* des Gallois, le *ſteor* des Anglo-Saxons, le *ſtier* Germanique, le *ſteer* Britannique, le *tjur* Suédois, le *toro* Eſpagnol, le *tarw* Armorique, le *tarb*, *thyr*, *thior*, ou *thioor* Iſlandois, &c.

(33) De même, à-peu-près, qu'on

Ex reliquis autem à ſupero mari Prætutia atque Ancone naſcentia, & quæ à palmâ unâ fortè enata Palmenſia appellavêre. In Mediterraneo verò Cæſenatia ac Mæcenatiana. In Veronenſi item Rhætica, Falernis tantùm poſthabita à Virgilio. Mox ab intimo ſinu maris, Adriana. Ab infero autem Latinienſia, Graviſcana, Statonienſia. Etruriæ palmam Luna habet, Liguriæ Genua. Inter Pyrenæum Alpeſque Maſſilia gemino ſapore, quando & condiendis aliis pinguius gignit, quod vocant ſuccoſum. Bæterrarum intra Gallias conſiſtit auctoritas. De reliquis in Narbonenſi genitis aſſeverare non eſt, quoniam officinam ejus rei fecêre

fait paſſer du bon vin touge de Champagne pour du meilleur Bourgogne, même aux plus fins connoiſſeurs, s'il en faut croire M. Pluche, *Spect. de la Nat.* tome 2, p. 379.

(34) Ou mer Adriatique. Les vins de cette côte, & même ceux qui venoient des autres mers ultérieures, par l'entremiſe de cette mer, prenoient le nom de *ſupernates*; témoin les denrées qui venoient de la Perſe même. Voyez le chap. 12 du liv. ſuiv.

(35) Nous avons parlé de la campagne Prétutienne, au liv. 3, ch. 13. Ce vignoble, voiſin d'Ancone, eſt aujourd'hui connu ſous le nom de *Sirol*, & conſerve ſa célébrité. Voyez Baccius, liv. 5, p. 259.

(36) Athénée, liv. 1, p. 26, fait mention du vin Anconitain.

(37) Dupinet traduit: *Ainſi nommés pource, peut-être, qu'ils croiſſent parmi les palmiers.* C'eſt une inſigne bévue. L'erreur du Pere Hardouin n'eſt pas moins remarquable. Il explique ainſi *Palmenſia*: » Ainſi nommés, » dit-il, *à Palmenſi agro*, dont nous » avons parlé au liv. 3, chap. 13 ». Mais cette interprétation eſt des plus abuſives, pour deux raiſons; la premiere, c'eſt qu'elle eſt contraire à celle que Pline prend lui-même ſoin d'apporter; la ſeconde, c'eſt que, de l'aveu même du Pere Hardouin, les raiſins de la campagne de *Torre di Palma* ſont des raiſins de deſſert, comme nos chaſſelas, & ne ſont nullement propres à faire du vin. Le mot Latin *palma*, comme l'obſerve judicieuſement M. Jault, ſignifie, entre autres choſes, la branche de vigne qui porte le raiſin.

(38) Ainſi nommés de la ville de Céſene, dont nous avons parlé, l. 3, chap. 15. Caton & Varron, liv. 1, *de re ruſt.* font mention de ces vins. Aujourd'hui même leur qualité ſurpaſſe tout ce qu'en ont dit les Anciens, ſelon Baccius, p. 261.

(39) Peut-être ainſi nommé pour avoir été mis en vogue par Mécene, favori d'Auguſte. C'eſt ainſi qu'un certain Pérignon donna ſon nom à l'une des claſſes de vin de Champagne de la

Entre les autres vins, ceux que donnent les côtes de la mer ſupérieure (34), ſont les vins de Prétuce (35) & d'Ancone (36), & ceux qu'on a appellés Palméſiens (37), parceque le raiſin dont ils ſont faits ne vient, peut-être, que ſur une ſeule palme ou branche de chaque cep. Les côtes de la Méditerranée donnent les vins de Céſene (38) & de Mécene (39); comme le Véronois, ceux de Rhétie, que Virgile (40) met immédiatement après ceux de Falerne. Enſuite ſont les vins d'Adria (41), à l'extrémité du golfe Adriatique. Sur la côte de la mer de Toſcane, il y a les vins Latiniens (42), tels que ceux de Graviſque & de Statone. Les meilleurs vins de la Toſcane ſont ceux de Lune (43); & les meilleurs de la Ligurie ſont ceux de Genes (44). Aux environs de Marſeille, entre les Pyrénées & les Alpes, les Gaules donnent un vin gras & épais (45), qui a deux ſortes de goûts, & qui eſt bon pour aſſaiſonner les autres vins. Le vin de Béterre (46) n'a de la réputation que dans les Gaules. Quant aux autres vins de la province Narbonnoiſe, on ne ſauroit dire au juſte ce qu'ils ſont, parceque les gens du pays font métier de les ſophiſtiquer,

premiere vogue. Broſſette, dans ſes *Notes ſur le feſtin de Boileau*, eſt tombé, à ce ſujet, dans une mépriſe aſſez plaiſante, en prenant, comme dit M. Pluche, un homme pour une montagne.

(40) Ainſi qu'on le peut voir, *Géorg.* liv. 2, v. 96 :

Et quo te carmine dicam,
Rhætica? Nec cellis ideo contende Falernis.

(41) Dont fait mention Athénée, liv. 1, p. 33.

(42) Nous avons parlé des peuples Latiniens, liv. 3, chap. 5.

(43) Ils ſont aujourd'hui même en grande vogue à Rome, ſelon Baccius, liv. 6, p. 307.

(44) Celui des vins de Genes qu'on nomme *vin des cinq terres*, jouit aujourd'hui même d'une haute célébrité, ſelon le même Baccius, *ibid.* p. 308. L'Epigramme 82 du troiſieme livre de Martial, range les vins du territoire de Genes parmi les vins communs.

(45) Pline eût porté un autre jugement du vin de Marſeille nommé de nos jours *vin de S. Laurent*, qui eſt fort délicat.

(46) C'eſt-à-dire le vin de Béziers. Le vin muſcat de Frontignan, au voiſinage de cette ville, vin juſtement célebre, n'exiſtoit point encore, ou n'étoit point encore parvenu à ſa perfection.

tingentes fumo, utinamque non & herbis, ac medicaminibus noxiis. Quippe etiam aloen mercantur, quâ ſaporem coloremque adulterant.

Verùm & longinquiora Italiæ ab Auſonio mari non carent gloriâ, Tarentina, & Servitiana, & Conſentiæ genita, & Tempſæ, ac Babiæ, Lucanaque antecedentibus Thurinis. Omnium verò eorum maximè illuſtrata Meſſalæ potu & ſalute, Lagarina, non procul Grumento naſcentia. Campania nuper excitavit novis nominibus auctoritatem, ſive curâ, ſive caſu, ad quartum à Neapoli lapidem Trebellicis; juxta Capuam Caulinis, & in ſuo agro Trebulanis : alioqui ſemper inter plebeia & Trifolinis gloriata. Nam Pompeianis ſummum decem annorum incrementum eſt, nihil ſenectâ conferente : dolore etiam capitum in

(47) Pour leur donner une fauſſe vétuſté. Ecoutons Martial, liv. 10, Epigr. 36 :

Improba Maſſiliæ quidquid fumaria cogunt,
Accipit ætatem quiſquis ab igne cadus.

Et liv. 3, Epigt. 82 :

Vel cocta fumis muſta Maſſilianis.

(47*) Je lis *aloen* avec l'élite des manuſcrits & le Pere Hardouin, & non *oloen* avec les autres Editeurs.

(48) Martial, liv. 13, Epigr. 125, & Athénée, liv. 1, p. 27, font mention des vins Tarentins.

(49) Au lieu de *Servitiana*, leçon qu'offrent tous les manuſcrits, André Baccius, liv. 5, p. 241, veut qu'on liſe *Seberiana*, rapportant cette dénomination à la ville *Siberéné* de Stephanus, ſituée dans un excellent vignoble. C'eſt cette même ville, aujourd'hui ſiege archiépiſcopal, que nous connoiſſons ſous le nom de *San-Severino*; c'eſt-à-dire que cette ville s'appelle originairement d'un nom fort ſemblable à celui du Saint ſous les auſpices duquel elle eſt aujourd'hui.

(50) Nous avons parlé de Conſentia & de Tempſa au liv. 3, chap. 5.

(51) Le Pere Hardouin conjecture que c'eſt ce même vin qui eſt déſigné par Athénée, liv. 1, p. 27, ſous le nom de *vin barbin* d'Italie.

(52) Strabon, chez Stephanus, p. 311, fait mention de ce vin de Thurium.

(53) Ville autrefois exiſtante, ſelon Strabon, liv. 6, p. 263; elle étoit voiſine de Thurium. Il n'en reſte plus de veſtiges, non plus que de ſon vignoble.

(54) Dont nous avons parlé, l. 3, chap. 11.

(55) Perſonnage dont nous avons parlé dans nos notes alphabétiques ſur le premier livre de Pline.

en

en les enfumant (47), &, ce qui eſt encore pire, en y mêlant des herbes & des drogues nuiſibles : car ils emploient juſqu'à de l'aloès (47*) pour leur donner du goût & de la couleur.

Les vins de la baſſe Italie ont auſſi leur réputation : tels ſont ceux de Tarente (48), de Servitia (49), de Conſentia (50), de Tempſa, de Babia (51), auxquels il faut joindre ceux de la Lucanie, dont les meilleurs ſont ceux de Thurium (52). Mais entre tous ces vins, ceux de Lagarie (53), au vignoble de Grumente (54), ſont les plus célebres, à cauſe de la bonne ſanté qu'ils procurerent à Meſſala (55), qui en faiſoit ſa boiſſon ordinaire. La Campanie, depuis peu, a donné du renom, ſoit par l'effet de la bonne culture, ſoit par celui du haſard, à de nouvelles ſortes de vins : témoin les vins Trébelliques (56), qui croiſſent à quatre milles de Naples ; les vins de Caule (57), près de Capoue ; les vins de Trébule (58), dans le territoire du même nom. Elle a toujours fait gloire des Trifolins (59), qui ne ſont cependant que des vins communs. Pour ce qui eſt des vins de *Pompei* (60), ils ont acquis toute leur bonté au bout de dix ans ; ſi on les garde plus longtems, ils n'en deviennent pas meilleurs : ils ont d'ailleurs le dé-

(56) C'eſt un vin auſſi bon à l'eſtomac qu'à la bouche, ſelon la déciſion de Galien, chez Athénée, livre 1, p. 27.

(57) Galien, *ibid.* aſſimile le vin de Caule à celui de Falerne. Voyez, ſur les vins de Caule, Camill. Pellegr. *in Campan. fel.* p. 515.

(58) Nous avons parlé des Trébulans ſurnommés Baliniens, au liv. 3, chap. 5.

(59) Au lieu de *Trifolinis gloriata*, leçon portée par tous les manuſcrits, Cluvier, dans ſon *Italie Antique*, lit, mal à-propos, *Trifolinis gloria ſua.* D'autre part, Dalechamp interprete *Trifolinis* par ce que nous appellons vin de trois feuilles, ou vin de trois ans. Mais le Pere Hardouin fait voir que ce vin tiroit ſon nom du territoire *Trifolin*, au voiſinage de Cumes ; & il en apporte en preuve ce paſſage de Juvénal, ſatyr. 9, v. 36 :

Te Trifolinus ager fœcundis vitibus implet,
Suſpectumque jugum Cumis.

Martial, liv. 13, Epigramme 114, fait mention du vin Trifolin en ces termes :

Non ſum de primo, ſateor, Trifolina Lyæo,
Inter vina tamen ſeptima vitis ero.

Voyez auſſi Galien, liv. 5, *de ſanitate tuenda*, chap. 5, p. 147, tome 6.

(60) Ville voiſine du Véſuve, & dont nous avons parlé, liv. 3, chapitre 5.

ſextam horam diei ſequentis infeſta deprehenduntur. Quibus exemplis, niſi fallor, manifeſtum eſt, patriam terramque referre, non uvam : & ſupervacuam generum conſectationem in numerum, cùm eadem vitis aliud aliis in locis polleat. Hiſpaniarum Laletana copiâ nobilitantur ; elegantiâ verò Tarraconenſia, atque Lauronenſia : & Balearica ex inſulis, conferuntur Italiæ primis. Nec ignoro, multa prætermiſſa pleroſque exiſtimaturos, quando ſuum cuique placet ; & quocumque eatur, fabula eadem reperitur : divi Auguſti judiciorum ac palati peritiſſimum è libertis, cenſuram vini in epulas ejus facientem, dixiſſe hoſpiti de indigena vino, novum quidem ſibi guſtum eſſe eum, atque non ex nobilibus, ſed Cæſarem non aliud poturum. Nec negaverim & alia digna eſſe famâ : ſed de quibus conſenſus ævi judicaverint, hæc ſunt.

Vina tranſmarina.

CAPUT 7. NUNC ſimili modo tranſmarina dicemus. In ſummæ gloria poſt Homerica illa, de quibus ſupra diximus, fuêre Thaſium Chiumque : ex Chio quod Arviſium vocant. His addidit Lesbium Eraſiſtrati maximi medici auctoritas, cir-

(61) On avoit coutume de les faire cuire ; & Marrial, liv. 7, Epigr. 52, fait mention de cerre ſorte de vin cuit :

Et Laletanæ nigra lagena ſapæ.

Il fait auſſi mention du marc de raiſin Lalétain, livre 1, Epigr. 27. Nous avons parlé des peuples Lalétains au commencement du liv. 3.

(62) Ces vins ont été célébrés par Martial, liv. 13, Epigr. 118 :

Tarraco, Campano tantùm ceſſura Lyæo,
Hæc genuit Tuſcis æmula vina cadis.

Silius, liv. 3, n'en parle pas avec moins d'éloges :

Latio tantùm ceſſura Lyæo, Tarraco.

(63) C'étoit jadis une ville de l'Eſpagne Tarragonoiſe. Elle fut brûlée par Serrorius. Voyez Plutarque, vie de ce Capitaine, p. 577.

faut de cauſer des maux de tête, qui ne vous quittent que le lendemain à midi. Tous ces exemples montrent clairement, ſi je ne me trompe, que c'eſt la différence des pays & des terroirs, & non pas celle des raiſins, qui fait la différence des vins; & qu'il n'eſt pas poſſible de fixer le nombre des diverſes eſpeces de ceux-ci, parceque le même plant, mis en différents lieux, produira des vins différents. Entre les vins d'Eſpagne, les Lalétains (61) ſont célebres par leur abondance; ceux de Tarragone (62) & de Laurone (63), par la beauté de leur couleur. Ceux des iſles Baléares vont de pair avec les premiers vins d'Italie. Au reſte, je ne doute pas qu'on ne diſe que j'ai omis pluſieurs ſortes de vins; car le nombre des eſpeces pourroit égaler celui des goûts particuliers: or chacun a le ſien; &, quelque part qu'on aille, on trouvera la même choſe. En effet, un Sommelier de l'Empereur Auguſte, & qui étoit un des meilleurs gourmets de ſa Cour, choiſiſſant du vin pour un feſtin que ce Prince vouloit donner, & ayant goûté d'un certain vin du pays, il dit au maître de ce vin, qu'à la vérité il n'étoit pas des plus excellents, mais qu'il lui paroiſſoit avoir un goût nouveau, & que l'Empereur n'en boiroit pas d'autre. Je conviens auſſi qu'il y a d'autres vins qui mériteroient d'être en réputation: mais ceux dont nous avons parlé ſont les ſeuls auxquels les hommes aient jugé à propos d'accorder un rang diſtingué.

Des vins d'outre-mer.

Nous voici venus aux vins d'outre-mer. Ceux qui ont été les plus eſtimés, après les vins célébrés par Homere, & dont nous avons parlé ci-devant (1), ſont les vins de Thaſos (2) & de Chio (3); & particuliérement celui de cette derniere iſle, qu'on appelle *vin Arviſien* (4). Eraſiſtrate, fameux Médecin, fut cauſe

(1) Chap. 4.

(2) Vin dont fait mention Athénée, liv. 1, p. 28.

(3) Le même Athénée, *ibid.* p. 32, fait mention du vin de Chio.

(4) Ce vin d'élite eſt appellé *Arioui-*

citer CCCCL annum urbis Romæ. Nunc gratia ante omnia eſt Clazomenio, poſtquam parciùs mari condiunt. Leſbium ſponte ſuæ naturæ mare ſapit. Nec Tmoliti per ſe gratia, ut vino: ſed cujus dulci admixto, reliquorum duritia ſuavitatem accipiat, ſimul & ætatem, quoniam vetuſtiota protinus videntur. Ab his dignatio eſt Sicyonio, Cyprio, Telmeſico, Tripolitico, Berytio, Tyrio, Sebennytico. In Ægypto hoc naſcitur tribus generibus uvarum ibi nobile, Thaſiâ, æthalo, peuce. Poſt hæc auctoritas hippodamantio, Myſtico, cantharitæ, protropo Gnidio, Catacecaumenitæ, Petritæ, Myconio. Nam Meſogiten capitis dolores facere compertum eſt: nec Epheſium ſalubre eſſe, quoniam mari & defruto condiatur. Apamenum

ſion par Athénée, *ibid.* ainſi que par Galien, κατὰ τόπους, chap. 1, p. 364; & liv. 4, chap. 6, p. 431. Mais la leçon ſuivie par Pline eſt confirmée par Virgile, Eglog. 5:

Vina novum fundam calathîs Arviſia nectar.

Et par Silius Italicus, liv. 7:

Tmolus, & ambroſiis Arviſia pocula ſucci.

Vibius Sequeſter prétend, page 342, qu'il étoit ainſi nommé du mont Arvius, dans l'iſle de Chio. Le vin de Chio eſt aujourd'hui même un vin très eſtimé.

(5) Alexius & Archeſtrate, chez Athénée, liv. 1, p. 28 & 29, écrivent que nul vin ne l'emportoit ſur celui-ci pour la douceur.

(6) J'ai ſuivi le nombre porté par les manuſcrits.

(7) Ville dont nous avons parlé au liv. 5, chap. 29.

(8) Conſultez, ſur ce vin Tmolite, Vitruve, liv. 4, chap. 3. Silius Italicus parle auſſi de ce vin, dans le vers cité note 4. Nous avons parlé du mont Tmolus au liv. 30, chap. 29.

(9) Les vins qui ſuivent prennent le nom de leurs contrées, dont nous avons parlé en leur lieu.

(10) Ce vin a été connu d'Athénée, liv. 1, p. 33.

(11) Pline, ſelon l'obſervation du Pere Hardouin, auroit pu joindre aux vins de Tripoli, de Béryte & de Tyr, le vin de Gaza, fort célebre chez Sidonius Apollinaris, Caſſiodore, Fortunat, Grégoire de Tours, & pluſieurs autres Auteurs.

(12) Pline reparlera encore du plant Thaſien d'Egypte, chap. 10.

(13) Mot Grec qui ſignifie enfumé.

(14) Mot Grec qui déſigne un vin poiſſé, c'eſt-à-dire qui a la couleur ou le goût de la poix.

qu'on mit dans le même rang le vin de Lesbos (5), vers l'an quatre cent cinquante (6) de la fondation de Rome. Maintenant on préfere à tout autre le vin de Clazomene (7), depuis qu'on y mêle moins d'eau de mer. Celui de Lesbos a naturellement un goût de marine. Le vin du mont Tmolus (8) n'eſt pas agréable par lui-même: mais étant mêlé avec des vins durs & verds, il les adoucit & leur donne de l'agrément, & même il les fait paroître plus vieux qu'ils ne ſont. Après ceux-là, on eſtime les vins (9) de Sicyone (10), de Chypre, de Telmeſe, de Tripoli de Syrie, de Béryte, de Tyr (11), de Sébenne. Ce dernier eſt une production de l'Egypte: il ſe fait de trois ſortes de raiſins, dont l'un eſt appellé Thaſien (12), l'autre éthalien (13), & le dernier *peucé* (14). Enſuite on fait cas du vin hippodamantin (15), du Myſtique (16), du cantharite (17), de celui de Gnide qui vient ſans avoir été preſſuré (18), du Katakekaumenite (19), de celui de Pétra (20), de celui de Mycone (21). On ſait que le Méſogite (22) cauſe des douleurs de tête. Celui d'Epheſe n'eſt pas bon à la ſanté, d'autant qu'on le ſophiſtique avec du vin cuit & de l'eau marine. On dit que celui d'Apamée (23) eſt bon pour faire du vin miellé, de

(15) On ignote l'origine de ce nom.

(16) Ainſi nommé de l'iſle Myſtus, dont nous avons patlé, liv. 4, chapitre 12.

(17) Ainſi nommé du plant cantharite, c'eſt à-dire d'une claſſe de vigne de ce nom, & dont fait mention Théophraſte, liv. 2, *de Cauſ. plant.* chap. 20.

(18) C'eſt ce que nous nommons *mere-goutte.*

(19) Ainſi nommé d'une contrée du même nom, qui faiſoit partie de la Mæonie, ſelon Strabon, liv. 12, p. 597; & de la Phrygie, ſelon Heſychius. Le Pere Hardouin, qui s'en rapporte à ce dernier, juge que c'eſt de ce vin dont Virgile a dit:

Cape Mæonii carchefia Bacchi.

Virruve, livre 8, chap. 3, p. 161, écrit que c'eſt dans la Mæonie que vient le vin *Katakekaumenite.*

(20) De Petra, ville d'Arabie, comme je conjecture avec le Pere Hardouin.

(21) Iſle dont nous avons parlé, livre 4, chap. 12.

(22) Ce vin étoit une production du mont Tmolus, comme nous l'apprenons de Dioſcoride, liv. 5, chapitre 10.

(23) Ville dont nous avons parlé, liv. 5, chap. 29.

mulſo præcipuè convenire dicitur, ſicut Prætutium in Italia: eſt enim hæc proprietas generum, ut dulcia utique inter ſe non congruant. Exolevit & protagion, quod Italicis proximam fecerant Aſclepiadis ſcholæ. Apollodorus medicus, in volumine quo ſuaſit Ptolemæo regi quæ vina biberet, Italicis etiam tum ignotis, laudavit in Ponto Naſperceniten, mox Oreticum, Œneatem, Leucadium, Ambracioten, & quod cunctis prætulit Peparethium: ſed minoris famæ eſſe dixit, quoniam ante ſex annos non placeret.

De vini quod vocatur biæon, genera ſeptem.

CAPUT 8. HACTENUS bonitas vini nationibus debetur. Apud Græcos jure clariſſimum nomen accepit, quod appellaverunt bion, ad plurimos valetudinum uſus excogitatum, ut docebimus in parte medicinæ. Fit autem hoc modo: uvæ paulùm ante maturitatem decerptæ, ſiccantur acri ſole, ter die verſatæ per triduum: quarto exprimuntur, dein in cadis ſole inveterantur. Coi marinam aquam largiorem

(24) Ce mot, ſelon la conjecture du Pere Hardouin, indique un vin de la premiere note.

(25) Ainſi nommé d'un territoire aujourd'hui inconnu.

(26) Ainſi nommé de la ville d'Orée en Eubée, dont nous avons parlé au livre 4, chap. 12.

(27) Ainſi nommé de quelque lieu peu célebre, mais qui pouvoit l'avoir été anciennement. Œneus, pere de Déjanire, avoit regné dans les contrées dont parle ici Pline, & avoir, ſans doute, laiſſé ſon nom à quelque ville ou territoire dont les Géographes ont négligé de parler.

(28) Iſle célebre pour ſes vins, & par cette raiſon appellée d'un autre nom *Eu-œne*, comme qui diroit recommandable pour ſon vin, ou abondante en vin. En effet, le vin de Péparethe eſt cité par Ariſtophane, chez Athénée, liv. 1, p. 29; par Héraclide, *in Politiis*, *&c.* Nous avons parlé de l'iſle en queſtion, liv. 4, chapitre 12. Au lieu de *Peparethium*, un manuſcrit porte *Preparentium*. C'eſt manifeſtement une leçon vicieuſe.

(29) Tous les manuſcrits portent

même que celui de Prétuce, en Italie; car il faut ſavoir que les vins doux ne ſont pas bons à être mêlés enſemble. Le *protagien* (24), que les ſectateurs du Médecin Aſclépiade mettoient dans le rang le plus proche des vins d'Italie, eſt maintenant tombé dans l'oubli. Apollodore, autre Médecin, a compoſé un Traité, où il indique au Roi Ptolémée les différentes ſortes de vins qu'il croyoit les plus convenables pour la ſanté de ce Prince: & comme les vins d'Italie n'étoient point encore connus de ſon tems, ceux qu'il recommande, ſont le Naſpercenite (25) de la province de Pont, enſuite l'Orétique (26), l'Œnéate (27), celui de Leucade, celui d'Ambracie, & enfin celui de Péparethe (28), qu'il préfere à tous les autres; mais il obſerve que ce dernier avoit moins de réputation, parcequ'avant la ſixieme (29) année, il n'étoit pas d'un goût agréable.

Du vin appellé par les Grecs biæon, & de ſes ſept ſortes.

Les vins dont nous avons parlé juſqu'ici doivent leur bonté uniquement à la qualité du terroir: nous allons parler maintenant de ceux qui la doivent, en partie, à l'art. Les Grecs ont inventé une ſorte de vin qu'ils ont nommé *bios*, c'eſt-à-dire vie, & qui eſt très eſtimé parmi eux, non ſans une grande raiſon; car il eſt excellent pour quantité de maladies, comme nous le ferons voir (1) en traitant de la Médecine. Voici (2) de quelle maniere on le prépare: on cueille des raiſins un peu avant qu'ils ne ſoient mûrs; on les met ſécher à un ſoleil ardent, ayant ſoin de les tourner trois fois par jour; le quatrieme jour on les exprime pour en tirer le vin que l'on met cuver au ſoleil dans des barils. Les habitants de l'iſle de Cô y mêlent une bonne quantité d'eau

ante ſex annos, à l'exception du ſecond manuſcrit Colbertin, qui porte *ante ſextum annum*. Mais aucun ne porte *poſt ſex annos*, comme a lu Frobenius.

(1) Au liv. 23.

(2) C'eſt cette même méthode que Dioſcoride preſcrit pour le vin Omphacite, liv. 5, chap. 12.

miſcent (à ſervi furto origine ortâ, ſic menſuram explentis); idque tranſlatum in album muſtum, leucocoum appellatur. In aliis autem gentibus ſimili modo factum tethalaſſomenon vocant : thalaſſiten autem vaſis muſti dejectis in mare, quo genere præcox fit vetuſtas. Nec non apud nos quoque Coum vinum ex Italico faciendi rationem Cato demonſtravit, ſuper cætera in ſole quadriennio maturandum præcipiens. Rhodium Coo ſimile eſt. Phormeum ſalſius Coo. Omnia tranſmarina ſeptem vel in ſex annis ad vetuſtatem mediam pervenire exiſtimantur.

De dulcium generibus XIV.

CAPUT 9. VINUM omne dulce minùs odoratum : quo tenuius, eo odoratius. Colores vinis quatuor : albus, fulvus, ſanguineus, niger. Pſythium & melampſythium paſſi genera ſunt, ſuum ſaporem, non vini referentia : Scybelites verò

(3) Ce vin eſt très célebre chez Athénée, liv. 1, p. 32.

(4) C'eſt à cet uſage que Plaute fait alluſion dans ſon *Rudens*, en faiſant parler quelqu'un qui a fait naufrage, act. 2, ſc. 7, v. 30 :

Quaſi vinis Græcis Neptunus mihi fuffudit mare.

(5) Le précepte que donne Caton pour faire ce vin, differe de la recette de Pline en pluſieurs points ; voici ſes paroles : *Vinum Coum ſi facere voles, aquam ex alto marinam ſumito, mari tranquillo, cùm ventus non erit, &c.*

(6) Ainſi portent tous les manuſcrits ; & nous nous ſommes conformés à la leçon qu'ils indiquent. Cependant il y a lieu de croire qu'ils ſont en faute. Caton, *de re ruſt.* chap. 112, p. 63, ne parle que de quatre jours, & non pas de quatre ans : *Amphoras in ſole ponito, ubi herba non fiet, & amphoras operito ne aqua accedat : & ne plus quatriduum in ſole ſiveris. Poſt quatriduum in culeum componito & inſtipato.*

(7) Mais il ſouffre moins d'eau que celui de Cô, s'il en faut croire Athénée, liv. 1, p. 32.

(8) Tous les manuſcrits portent *Phormeum* ; la plupart des Editeurs *Phorineum*. On voit qu'il s'agit d'un nom de lieu Hellénique. Une tribu ou bourgade de l'Attique avoit un nom fort analogue à celui-là. Conſultez Ortelius au mot adjectif *Phormi-*marine ;

marine ; & ils doivent cette invention à un frippon d'eſclave qui, dérobant le vin de ſon maître, rempliſſoit de cette eau les tonneaux. Ce vin transformé par ce moyen en vin blanc, s'appelle *leuco-coum*, c'eſt-à-dire vin blanc de Cô. Celui qui ſe fait de la même façon dans les autres pays, eſt nommé *tethalaſſomenon* (3), c'eſt-à-dire mariné (4). On l'appelle thalaſſite, c'eſt-à-dire marin, lorſqu'on laiſſe tremper dans la mer (5) les tonneaux pleins de vin nouveau ; ce qui lui donne une vétuſté anticipée. Caton a enſeigné aux Romains la maniere de faire avec les vins d'Italie un vin ſemblable à celui de Cô ; & pour cela il ordonne de le laiſſer mûrir au ſoleil pendant quatre ans (6). Le vin de Rhodes eſt ſemblable (7) à celui de Cô. Le Phorméen (8) eſt plus ſalé. Tous les vins d'outre-mer, quand ils ont ſix ou ſept ans, paſſent pour avoir atteint la moitié de leur durée.

De quatorze eſpeces de vins doux.

Tous les vins doux ſont peu odorants. Plus un vin eſt clair & léger, plus il a d'odeur. Il y a quatre couleurs de vin : le blanc, le jaune, le rouge, & le noir. Le vin pſythien (1) & le mélampſythien ſont des eſpeces de vins cuits, qui ont leur goût particulier, & non le goût ordinaire du vin. Le Scybélitès (2) eſt

ſius ; & la harangue de Dinarkhe contre Démoſthene. Je n'approuve point la témérité du Pere Hardouin, qui, ſans aucune autorité, ſubſtitue *Coryneum* à *Phormeum*.

(1) Ψιθία εἶδος ἀμπέλου, *Pſithia ſpecies vitis*, écrit Heſychius. Eubule, chez Athénée, liv. 1, p. 28, fait mention du vin *Pſithien*. Le Pere Hardouin ne nous en apprend pas ici davantage : cependant lui-même a remarqué au chap. 4, que la vigne Pſithienne n'étoit autre que la vigne Pramniene, ſelon le Scholiaſte de Nicandre, *Alexipharm.* p. 58. C'eſt ſous le nom de Pramnienne qu'elle a été célébrée par Homere, *Odyſſée*, l. 11, v. 638. Voyez ci-deſſus le chapitre 4, note 32, p. 178.

(2) Les Editeurs antérieurs au Pere Hardouin liſoient *Ciſtibilites* ; correction aventurée & conjecturale de la leçon corrompue *Civilitas* que préſentent les manuſcrits. Le docte Jéſuite fait voir, par trois paſſages formels de Galien, que Pline avoit écrit *Scybi-*

muſti, in Galatia naſcens, & Aluntium in Sicilia. Nam ſiræum, quod alii hepſema, noſtri ſapam appellant, ingenii, non naturæ opus eſt, muſto uſque ad tertiam partem menſuræ decocto : quod ubi factum ad dimidiam eſt, defrutum vocamus : omnia in adulterium mellis excogitata. Sed priora uvâ terrâque conſtant. Paſſum à Cretico Cilicium probatur, & Africum, & in Italia, finitimiſque provinciis. Fieri certum eſt ex uva quam Græci ſticham vocant, nos apianam, item ſcirpula, diutiùs in vite ſole aduſtis, aut ferventi oleo. Quidam è quacumque dulci, dum præcocta alba, faciunt, ſiccantes ſole, donec paulò ampliùs dimidium pondus ſuperſit, tuſaſque leniter exprimunt. Deinde quantum expreſsêre, adjiciunt vinaceis

---

lites, Σκυβελίτης οἶνος. Galien, liv. 5, *de ſanit. tuend.* chap. 5, p. 148. Le même Auteur Grec fait mention du plant Scybélitide aux environs de la Pamphylie, liv. 2, *de anim. facult.* ch. 10, p. 343. Enfin ce même Galien range le vin Scybélite parmi les diverſes ſortes de vins doux, liv. 4, *de ſimpl. med. fac.* chap. 8, p. 95. Au reſte, d'après ces autorités mêmes, il eſt évident qu'il faut lire chez Pline *Scybelites*, comme écrit Galien, & non pas *Scybilites*, comme fait le Pere Hardouin. En conſéquence, je lis au texte *Scybelites*.

(3) Aux environs de la Pamphylie. Voyez Galien, cité dans la note précédente.

(4) Ainſi nommé d'une ville dont nous avons fait mention, liv. 3, chapitre 8.

(5) C'eſt-à-dire *vin à miel*. Pline va obſerver, quelques lignes plus loin, que le *ſiréen* eſt un vin inventé pour ſophiſtiquer le miel. Or le miel ſe nomme en pluſieurs idiômes *xir*, ou *ſir* ; d'où *ſirop*. Voyez ce que nous avons dit au ſujet du *xir-queſt*, ou miel qui découle des branches d'arbres, au liv. 12, chap. 8, note 10, p. 512, tome 4. Ce vin *ſiréen*, c'eſt le *rob* de la Pharmacie moderne, autrement *ſapa*.

(6) C'eſt un mot Grec qui ſignifie proprement *décoction*. *Sapam quæ fit muſto igni decocto, Græci* SEIRION (Hippocrate & Galien l'appellent SIRAION) *vocant, ſeu hepſema*. Dioſcorid. liv. 5, chap 9.

(7) Voyez les deux notes précédentes.

(8) Ainſi nommé *à deſervendo*, ſelon Palladius. En François, *du vin cuit*. Columelle, liv. 12, chap. 21, écrit : *muſtum quàm dulciſſimi ſaporis decoquatur ad tertias, & decoctum ſicut*

une production de la Galatie (3), comme l'Aluntien (4) eſt dû à la Sicile : l'un & l'autre ont le goût du vin nouveau. Le ſiréen (5), que d'autres appellent *hepſema* (6), & les Latins *ſapa* (7), eſt un vin artificiel, qui ſe prépare en faiſant cuire le moût juſqu'à la diminution de ſa troiſieme partie. Si on le fait cuire juſqu'à diminution de la moitié, c'eſt ce que les Latins appellent *defrutum* (8). Tous ces vins ont été inventés pour ſophiſtiquer le miel (9). Mais les vins naturels tirent toute leur bonté de la qualité du raiſin, & de celle du terroir. Après le vin cuit de Crete (10), on eſtime en Italie, & dans les provinces voiſines, celui de Cilicie & d'Afrique. Il ſe fait d'un raiſin que les Grecs appellent *ſtilicha* (11), & nous *apien* (12), & auſſi du raiſin appellé *ſcirpule* (13), leſquels on laiſſe long-tems confire au ſoleil dans la vigne; ou bien on les fait cuire dans l'huile (14) bouillante. Quelques-uns font le vin cuit de toutes ſortes de raiſins doux, les laiſſant auparavant confire & blanchir au ſoleil, & les y laiſſant ſécher (15) juſqu'à ce qu'ils aient perdu près de la moitié de leur poids. Enſuite les ayant pilés, ils les expriment légérement; après quoi ils verſent ſur le marc autant d'eau de puits qu'ils ont exprimé

ſupra dixi, defrutum vocatur. Conſultez la recette de la *ſapa* & du *defrutum*, chez Charaſius, *Pharmac.* p. 143.

(9) Et c'eſt pourquoi cette ſorte de vin ſe nommoit *ſiréen.* Voyez la note 5.

(10) C'eſt celui qu'on nomme *Malvoiſie.* Voyez Baccius, liv. 1, p. 23.

(11) Ainſi nommé, ſelon le Pere Hardouin, *ab acinorum ordine*, de ce que la diſpoſition des grains repréſente un ordre de bataille. *Stikhos*, en Grec, ſignifie ordre, diſpoſition technique, *ſtix*, une phalange. De là les expreſſions de *ſtique*, de *diſtique*, d'*hémiſtiche*; car *ſtichos* ſignifie auſſi *carmen*, *verſus*, &c.

(12) C'eſt-à-dire *muſcat.* Nous avons traité plus haut du raiſin de ce nom, ainſi que du ſcirpule, vers le quart du chap. 3, ſect. 2.

(13) Columelle, liv. 12, chap. 39, p. 442, enſeigne la maniere de faire des raiſins de paſſe avec des raiſins muſcats.

(14) Columelle, liv. 12, chap. 16, p. 423.

(15) Conſultez, ſur cette méthode de faire du vin avec des raiſins ſecs, & ſur-tout avec des raiſins ſecs venus d'Eſpagne, la *nouvelle Maiſon Ruſtique*, tome 2, p. 442, édition de Paris, 1768, chez la veuve Deſaint, Libraire, rue du Foin.

aquæ puteanæ, ut & ſecundarium paſſum faciant. Diligentiores eodem modo ſiccatis acinos eximunt, ac ſine ſarmentis madefactos vino excellenti, donec intumeſcant, premunt : & hoc genus ante cætera laudant : ac ſimili modo aquâ additâ, ſecundarium faciunt.

Medium inter dulcia vinumque eſt, quod Græci aïgleucos vocant, hoc eſt, ſemper muſtum. Id evenit curâ, quoniam fervere prohibetur : ſic appellant muſti in vina tranſitum. Ergo mergunt è lacu protinus in aqua cados, donec bruma tranſeat, & conſuetudo fiat algendi. Eſt etiamnum aliud genus ejus per ſe, quod vocat dulce Narbonenſis provincia, & in ea maximè Vocontii. Aſſervatur ejus gratiâ uva diutius in vite, pediculo intorto. Ab aliis ipſe palmes inciditur in medullam, ab aliis uva torretur in tegulis : omnia ex Helvenaca vite. His adjiciunt aliqui quod vocant diachyton, uvis in ſole ſiccatis, loco clauſo, per dies ſeptem, in cratibus, totidem pedes à terra altè, noctibus à rore defenſis, octavo die calcatis : ita fieri optimi

(16) *Egrenent & égrappent.* C'eſt la méthode indiquée par Magon, chez Columelle, liv. 12, p. 59.

(17) C'eſt à-peu-près de cette maniere dont les Turcs font leur *ſorbet.* Car, ſelon Busbequius, Epitr. 1, ce breuvage ſi vanté *fit ex uva paſſa, quæ molâ ſubactâ ſit, cui deinde aqua calida ſuperfunditur : vaſe deinde tecto ea deferveſcit per aliquos dies : peractâque fermentatione ſit jucundi ſaporis.*

(18) Ou plutôt ἀπηλιώτης.

(19) Cette manipulation eſt confirmée par Caton, chap. 120, p. 65.

(20) *Aujourd'hui.* C'eſt Pline qui parle. Au reſte, on en peut dire autant de nos jours. Nous donnons à cette ſorte de vin le nom de *vin doux de Limous*, de *blanquette de Limous*, de *vin muſcat d'Azile.* Voyez du Catel, *Hiſtoire de Languedoc*, liv. 1, p. 43. Au reſte, ſur la maniere de faire preſque tous les vins poſſibles, conſultez le ſecond tome de la *nouvelle Maiſon Ruſtique*, citée ci-deſſus, note 15.

(21) Aujourd'hui ceux des Dioceſes de *Die*, de *Vaiſon*, &c.

(22) C'eſt la méthode employée aujourd'hui même par les Crétois, ou Candiots, pour leur Malvoiſie. Voyez

de vin, afin d'avoir par ce moyen un ſecond vin cuit. Ceux qui ſont plus ſoigneux, égrenent & égrappent (16) les raiſins après les avoir fait ſécher de la maniere que nous avons dit : enſuite ils les mettent tremper dans un excellent vin, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien renflés, & alors ils les preſſurent. Cette derniere ſorte de vin cuit eſt préférée à toutes les autres. Du marc des raiſins on fait de même un ſecond vin, en y ajoutant de l'eau (17), comme auparavant.

Le vin que les Grecs appellent *aïgleucos* (18), c'eſt-à-dire *toujours en état de moût*, tient le milieu entre les vins doux & les vins communs. On le conſerve en cet état, parcequ'on l'empêche de bouillir, & par conſéquent de ſe changer en véritable vin. Pour cela, dès qu'on l'a tiré de la cuve (19), & qu'on l'a entonné, on plonge les tonneaux dans l'eau, & on les laiſſe juſqu'après le ſolſtice d'hiver, c'eſt-à-dire juſqu'à ce qu'il gele fortement. Il y a encore aujourd'hui (20) un vin de cette eſpece, qui eſt naturellement tel ; les habitants de la province Narbonnoiſe, & ſur-tout les Vocontiens (21), lui donnent le nom de vin doux. Quand on veut faire ce vin, on laiſſe long-tems le raiſin dans la vigne après lui avoir tordu la queue (22). Quelques-uns fendent le ſarment juſqu'à la moëlle ; d'autres font ſécher le raiſin ſur les toits des maiſons. Mais pour faire ce vin, on emploie toujours le raiſin du plant d'Albi (23). Quelques-uns mettent au nombre des vins doux celui que les Grecs appellent *diachyton* (24). Pour le faire, on met ſécher au ſoleil les raiſins pendant ſept jours dans un endroit fermé, & ſur des claies éloignées de la terre à la hauteur de ſept pieds. La nuit on les garantit de la roſée, & le huitieme jour on les preſſure. De cette maniere, on a un vin d'une odeur

André Baccius, liv. 1, chapitre 8, p. 12.

(23) Dont nous avons parlé ſur la fin du premier chapitre.

(24) Διαχυτὸν, *diffuſum*. C'étoit un vin dont la compoſition étoit particuliere aux Rhodiens. Timachidas, chez Athénée, liv. 1, p. 31, l'appelle d'un autre nom ὑποχυτὸν, *hypochytum*, comme qui diroit *ſuffuſum*.

odoris ſaporiſque. Dulci è genere eſt & melitites. Diſtat à mulſo, quod fit è muſto, cum quinque congiis auſteri muſti, congio mellis & ſalis cyatho ſuffervefactis, auſterum. Sed inter hæc genera potuum ponere debeo & protropum : ita appellatur à quibuſdam muſtum ſponte defluens, antequam calcentur uvæ. Hoc protinus diffuſum lagenis ſuis defervere paſſi, poſtea in ſole quadraginta diebus torrent æſtatis ſecutæ, ipſo Canis ortu.

De deuteriis & ſecundariis, vini genera tria.

CAPUT 10. NON poſſunt jure dici vina, quæ Græci deuteria appellant, Cato & nos loram, maceratis aquâ vinaceis : ſed tamen inter vina operaria numerantur. Tria eorum genera. Decimâ parte aquæ additâ, quæ muſti expreſſa ſit, & ita nocte ac die madefactis vinaceis, rurſuſque prælo ſubjectis. Alterum, quomodo Græci factitavêre, tertiâ parte ejus

(25) Cependant Dioſcoride, liv. 5, chap. 15, les diſtingue expreſſément : *Melitites diſtat à mulſo. Mulſum enim ex auſtero vino fit.... Melitites autem ex muſto, cum quinque congiis auſteri muſti, congio mellis & ſalis cyatho ſuffervefactis.* Pline lui-même va établir une différence entre le mélitite & le moût.

(26) Le cyathe de vin peſoit deux onces & deux ſcrupules, entre villageois & vignerons, ſelon Dupinet : mais les maréchaux le faiſoient, ſelon le même Critique, d'une once ſix drachmes deux ſcrupules deux grains & deux tiers de grain. Ailleurs il écrit que le cyathe Grec commun peſoit une once trois drachmes & deux ſiliques. L'évaluation du cyathe changeoit encore, ſelon lui, lorſqu'il s'agiſſoit d'un cyathe d'huile, ou d'un cyathe de miel ; car ces cyathes étoient de différente meſure. M. Jault traduit ici cyathe par un *gobelet*, interprétation très vague, pour ne pas dire vicieuſe.

(27) Nous avons déja traité du protrope, ou mere-goutte, chap. 7.

(1) Heſychius en fait mention. Voy. auſſi Dioſcoride, liv. 6, chap. 13, & la *nouvelle Maiſon Ruſtique*, tome 2, à l'article *Piquette* ou *demi-vin*, p. 442.

(2) *Operarius*, chez Pline, ſignifie ce qui concerne les ouvriers, ce qui ſert aux ouvriers : témoin cette phraſe du liv. 36, chap. 22, ſect. 5 : *Nunc ad operarios lapides tranſiſſe conveniat, primùmque cotes ferro acuendo.* Dupi-

très agréable, & d'un très bon goût. Le vin appellé *melitite*, c'eſt-à-dire mielleux, eſt auſſi du genre des vins doux (25). Il differe du *muſtum* des Latins en ce qu'on le prépare avec cinq conges de moût verd & âpre, un conge de miel, & un cyathe (26) de ſel, le tout bouilli enſemble ; au moyen de quoi on obrient une liqueur âpre. Je ne dois pas oublier de mettre au rang des vins doux la *mere-goutte* (27), c'eſt-à-dire le vin que rendent les raiſins ſans avoir été preſſurés. On le met tout de ſuite dans des bouteilles, & on l'y laiſſe bouillir ; enſuite on l'expoſe au ſoleil l'été ſuivant, dès le lever de la Canicule, & on l'y laiſſe ſe cuire ainſi pendant quarante jours.

De trois ſortes de vins de dépenſe.

Les vins de dépenſe appellés par les Grecs *deuteria* (1), c'eſt-à-dire ſecondaires, ne méritent pas le nom de vin ? auſſi Caton & les Latins les appellent *lora*, c'eſt-à-dire *piquette*. On ne laiſſe pas cependant de les mettre au nombre des vins, du moins au nombre de ceux que l'on donne aux ouvriers (2). Il y en a de trois ſortes. La premiere ſe fait de la maniere ſuivante (3) : on met ſur le marc une quantité d'eau égale à la dixieme partie du vin déja exprimé ; & après avoir laiſſé tremper ce marc dans de l'eau, pendant un jour & une nuit, on le preſſure de nouveau. La ſeconde ſorte ſe fait en mettant ſur le marc une quantité d'eau égale au

net eſt tombé dans une erreur étrange ; il traduit : *On les met au rang des vins artificiels*. Il eſt clair que Pline parle ici du vin des ouvriers & des domeſtiques. C'eſt ce que Caron appelle *vinum familiæ*. Voici ſes paroles : *Vinum familiæ, ubi vindemia facta erit, loram bibant menſes tres*. De re ruſt. cap. 57, p. 43. L'autorité de Varron eſt bien plus formelle encore pour démontrer la bévue de Dupinet : *Vocatur lora, quod lotâ acinâ ac pro vino* OPERARIIS *datur hyeme*. Il ne faut point confondre le vin de piquette avec le *rapé*, autre ſorte de vin de ménage, ſur lequel conſultez la *nouvelle Maiſon Ruſtique*, ibid. p. 443.

(3) Méthode confirmée par Columelle, liv. 12, chap. 40, p. 443 ; & par Dioſcoride, liv. 5, chap. 13.

quod expreſſum ſit, additâ aquæ, expreſſoque decocto ad tertias partes. Tertium eſt, fæcibus vini expreſſum, quod fæcatum Cato appellat. Nulli ex his plus, quàm anno, uſus.

Quod nuper in Italia generoſa vina noſci cœperant.

CAPUT II. VERUM inter hæc ſubit mentem, cùm ſint genera nobilia, quæ propriè vini intelligi poſſint, LXXX ferè in toto orbe, duas partes ex hoc numero Italiæ eſſe, longè propterea ante cunctas terras. Et hinc deinde altiùs cura ſerpit, non à primordio hanc gratiam fuiſſe : auctoritatem poſt ſexenteſimum Urbis annum cœpiſſe.

De vino obſervationes, à Romulo rege.

CAPUT 12. ROMULUM lacte, non vino, libaſſe, indicio ſunt ſacra ab eo inſtituta, quæ hodiè cuſtodiunt morem. Numæ regis Poſtumia lex eſt : Vino rogum ne reſpergito. Quod

(4) *Vinum fæcatum ſic facito : fiſcinas olearias Campanicas illa rei habeto ; eas fæcis impleto, ſub prælumque ſubdito, exprimitoque.*

(5) Confirmé par Dioſcoride, *ibid.*

(1) Cette coutume n'avoit lieu que pour Rome, du tems de ſes Rois. L'Hiſtoire atteſte partout que, chez les Latins, dans les plus anciens âges connus, l'uſage du vin étoit commun, même dans les ſacrifices. La premiere propoſition s'appuie de ce paſſage de Feſtus : *Sobrium vicum Romæ dictum putant, vel quod in eo taberna nulla fuerit, vel quod in eo Mercurio* LACTE, NON VINO, *ſupplicabatur.* La ſeconde ſe prouve par un autre paſſage du même Feſtus : *Ruſtica vinalia appellantur, menſe Auguſto quarto decimo Calendas Septembris, Jovis dies feſtus, quia Latini bellum gerentes adverſus Mezentium,* OMNIS VINI LIBATIONEM *ei Deo dedicaverunt, &c.*

(2) C'eſt-à-dire la loi poſthume de Numa, comme on dit un ouvrage poſthume, ou poſtume. L'une & l'autre orthographe ont lieu pour déſigner ce qui vient, ou celui qui vient, après tiers

tiers du vin qui en eſt ſorti, & en faiſant cuire, juſqu'à diminution du tiers, ce qui aura été preſſuré : c'eſt la maniere dont les Grecs font ce petit vin. La troiſieme ſorte ſe fait en preſſurant la lie du vin. Auſſi Caton (4) l'appelle-t-il *vin de lie*. Tous ces petits vins ne durent pas plus d'un an (5).

Des vins qui ont pris faveur en Italie depuis peu de tems.

En traitant cette matiere, je viens à conſidérer que toutes les différentes eſpeces de bon vin que produit ce globe ſe peuvent réduire au nombre de quatre-vingts, ou environ; & que de ces quatre-vingts ſortes, il s'en trouve les deux tiers dans l'Italie ſeule; ce qui prouve combien elle ſurpaſſe en fertilité tous les autres pays du monde. Enſuite je fais réflexion que ces bons vins n'ont pas toujours été en réputation, & que leur vogue n'a commencé que depuis l'an ſix cent de la fondation de Rome.

Si le vin a toujours été en uſage dans certaines cérémonies.

Romulus faiſoit ſes libations avec du lait, & non (1) avec du vin; ce que l'on peut voir par les ſacrifices qu'il a inſtitués, dans leſquels on obſerve encore aujourd'hui les mêmes cérémonies qu'autrefois. La loi *Poſtumia* (2), qui eſt une de celles du

---

le décès de quelqu'un. Les loix poſtumes de Numa ſont celles qui ne furent publiées & reconnues qu'après ſa mort. Le Pere Hardouin avance une propoſition des plus étranges, lorſqu'il écrit : *Poſtumia lex, à Poſtumio judice lata, Numâ præeunte.* Il n'en eſt pas moins fondé à reprendre Scaliger, qui rapporte à cette loi de Numa ces deux vers de Catulle :

Inger mî calices amatiores,
Ut lex Poſtumiæ jubet magiſtræ.

Le Pere Hardouin ſoutient, avec fondement, que *Poſtumia* eſt ici le nom d'une grande buveuſe, maîtreſſe en fait d'ivrognerie. Au reſte, cette défenſe même de Numa prouve que l'uſage d'employer le vin dans les libations des funérailles avoit lieu de ſon tems. Ces aſperſions étoient de toute antiquité parmi les Grecs. Voyez Homere, *Iliade*, liv. 23, aux funérailles de Patrocle. Virgile tranſporte ces mêmes uſages aux Phrygiens. Voyez

ſanxiſſe illum propter inopiam rei nemo dubitet. Eâdem lege, ex imputata vite libari vina Diis, nefas ſtatuit, ratione excogitatâ, ut putare cogerentur, aliàs aratores, & pigri circà pericula arbuſti. M. Varro auctor eſt, Mezentium Etruriæ regem auxilium Rutulis contra Latinos tuliſſe vini mercede, quod tum in Latino agro fuiſſet.

Qui vini uſus antiquis, & de vinis antiquorum.

CAPUT 13. Non licebat id fœminis Romæ bibere. Invenimus inter exempla, Egnatii Mecenii uxorem, quod vinum bibiſſet è dolio, interfectam fuiſſe à marito, eumque cædis à Romulo abſolutum. Fabius Pictor in Annalibus ſuis ſcripſit, matronam, quod loculos, in quibus erant claves vinariæ cellæ, reſignaviſſet, à ſuis inediâ mori coactam. Cato, ideo propinquos fœminis oſculum dare, ut ſcirent an

les funérailles de Miſene, *Enéide*, liv. 6, v. 227. Enfin nous voyons que les Décemvirs, par la loi des Douze Tables, l'an de Rome 303, ne défendirent point indiſtinctement toute aſperſion de vin dans les funérailles; mais ſeulement les aſperſions de vin myrrhin. *Murata potio mortuo ne indidor.* C'eſt cette même aſperſion que Cicéron, liv. 2, *de Legib.* qualifie de *ſomptueuſe.*

(1) On leur permettoit ſeulement de boire du vin de dépenſe (*lora*); du vin doux (*paſſum*); du vin myrrhé (*murrhinam*); & autres boiſſons douces, ſelon l'aſſertion expreſſe d'Aulu-Gelle, livre 10, chap. 23, p. 556. Voyez à ce ſujet Valere Maxime, livre 2, chap. 1, p. 81; Polybe, chez Athénée, liv. 10, p. 429; Denys d'Halicarnaſſe, liv. 2, p. 96. Elien, *Var.* liv. 2, chap. 38, ajoute qu'aucun noble à Rome n'eut permiſſion de boire du vin avant l'âge de trente-cinq ans. Conſultez auſſi la note 18. La comédie de Plutus, chez Ariſtophane, fait foi qu'en Grece l'ivrognerie étoit aſſez ordinaire aux femmes. Voyez mes *Muſes Grecques*, p. 64, 71 & 72.

(2) Ce perſonnage eſt également appellé Mecenius par Tertullien, *Apolog.* chap. 6; ce qui donne à connoître que la leçon *Egnatius Metellus*, qui ſe lit chez Valere Maxime, liv. 6, chap. 3, page 304, eſt une leçon fautive.

(3) On ignore ſi les Annales de Fa-

Roi Numa, défend d'arroſer de vin les bûchers des morts : or, que la rareté du vin eût été la raiſon immédiate de cette défenſe, c'eſt ce dont on ne peut guere douter. La même loi défend auſſi de faire à l'honneur des Dieux des libations avec le vin d'une vigne qui n'auroit pas été taillée, & cela dans la vue de faire de la taille des vignes un ſoin forcé aux laboureurs, plus volontiers occupés de la culture de leurs bleds, ou intimidés par le danger de monter ſur des arbres. Marcus Varron rapporte que Mézence, Roi d'Etrurie, donna du ſecours aux Rutules contre les Latins, à condition qu'on lui abandonneroit la capture du vin qui ſe trouveroit dans le canton de ces derniers.

Des diverſes ſortes de vins des Anciens, & de leurs uſages.

Anciennement à Rome il n'étoit pas permis aux femmes de boire du vin (1). On trouve dans les Hiſtoires qu'Egnatius Mecenius (2) tua lui-même ſa femme, parcequ'elle avoit bu du vin au tonneau, & qu'il fut abſous de ce meurtre par Romulus. Fabius Pictor (3) écrit, dans ſes Annales, qu'une Dame Romaine ayant ouvert un ſac où étoient enfermées les clefs de la cave, ſes parents la firent mourir de faim (4). Caton dit que la raiſon (5) pour laquelle les Romains baiſoient leurs parentes, c'étoit afin de découvrir, par leur haleine, ſi elles ſentoient le *temet :* c'étoit

bius Pictor, qui ſont citées par Pline, étoient en Grec ou en Latin, d'autant que cet Hiſtorien avoit écrit en ces deux langues. Il y a eu divers Auteurs de cette famille ; & la confuſion des prénoms y jette beaucoup d'obſcurité. Voyez, ſur cet Hiſtorien, nos notes alphabétiques ſur le premier livre de Pline. Voyez auſſi, ſur ce même Fabius, le docte Voſſius, *de Hiſt. Lat.* liv. 1, chap. 3 ; & ſur ceux qui ont recueilli ſes fragments, la *Bibliotheque Latine* de Fabricius, tome 2, p. 374 & 375. Il ne faut pas confondre ce Fabius Pictor avec Fabius Veſtalis, qui avoit écrit ſur la Peinture, & dont nous aurons occaſion de reparler aux livres 35 & 36.

(4) Confirmé par Tertullien, *Apolog.* chap. 6.

(5) *Inſtitutumque eſt ut cognatis oſculum ferrent, deprehendendi causâ, ut odor indicium faceret ſi bibiſſent.* Aulu-Gell. *ibid.*

temetum olerent. Hoc tum nomen vino erat : unde & temulentia appellata. Cn. Domitius judex pronunciavit, mulierem vïderi plûs bibiſſe, quàm valetudinis causâ, viro inſciente, & dote multavit. Diuque ejus rei magna parcimonia fuit. L. Papirius Imperator adverſus Samnites dimicaturus votum fecit, ſi viciſſet, Jovi pocillum vini. Denique inter dona ſextarios lactis datos invenimus, nuſquam vini. Idem Cato, cùm in Hiſpaniam navigaret, unde cum triumpho rediit : non aliud, inquit, vinum bibi, quàm remiges : in tantum diſſimilis iſtis, qui etiam convivis alia, quàm ſibimetipſis, miniſtrant, aut procedente mensâ ſubjiciunt.

Lautiſſima apud priſcos vina erant myrrhæ odore condita, ut apparet in Plauti fabula, quæ Perſa inſcribitur,

(6) TEMULENTA *dicta eſt ebrioſa, dicta à* TEMETO, *quod eſt vinum quod attentet mentem.* M. Tullius, *de Rep.* lib. 9 : ITA MAGNAM HABET VIM DISCIPLINA VERECUNDIÆ ; CARENT TEMETO OMNES MULIERES.

(7) Celui qui, l'an de Rome 434, répara l'affront reçu aux Fourches Caudines.

(8) Conſultez, ſur ce triomphe, & ſur les ſuccès qui l'occaſionnerent, Tite Live, liv. 34, p. 417 ; Florus, liv. 2, chap. 17, p. 90.

(9) Cette modération de Caton eſt confirmée par Fronrin, *Stratag.* liv. 4, chap. 3 ; & par Feſtus, *in Fragm.* p. 18.

(10) C'eſt à quoi fait alluſion l'Epigramme 60 du troiſieme livre de Martial :

Cùm vocer ad cœnam, jam non vocalis, ut ante
Cur mihi non eadem quæ tibi cœna datur ?

Conſultons, ſur-tout, ce paſſage charmant de Pline le jeune, liv. 2, Ep. 2 : *Aliud ſibi* vinum *& nobis,* inquit, *aliud minoribus amicis* (*nam gradatim amicos habet*), *aliud ſuis noſtriſque libertis. Animadvertit qui mihi proximus recumbebat, & an probarem interrogavit. Negavi. Tu ergo, inquit, quam conſuetudinem ſequeris ? Eadem omnibus pono : ad cœnam enim, non ad notam invito : cunctiſque rebus exæquo, quos mensâ & toro æquavi. Etiamne libertos ? Etiam : convictores enim tunc, non libertos puto. Et ille : Magno tibi conſtat. Minimè. Quî fieri poteſt ? Quia ſcilicet liberti mei non idem quod ego bibunt, ſed idem ego quod liberti. Et hercule, ſi gulæ temperes, non eſt oneroſum, quo utaris ipſe, communicare cum pluribus : illa ergo reprimenda, illa quaſi in ordinem redigenda eſt, ſi ſumptibus parcas, quibus aliquanto rectiùs*

alors le nom du vin à Rome; d'où eſt reſté le mot *temulentia* (6) pour exprimer l'ivrognerie. Cneus Domitius, Juge de Rome, priva, par ſentence définitive, une Dame Romaine de ſa dot pour avoir bu à l'inſu de ſon mari plus de vin qu'il ne lui en falloit pour ſa ſanté. Les Romains, pendant long-tems, ne firent du vin qu'un uſage très modique. Lucius Papirius (7), Général de l'armée Romaine, allant combattre les Samnites, fit veu, s'il remportoit la victoire, d'offrir à Jupiter une petite coupe de vin. Enfin, nous trouvons qu'autrefois on ſe donnoit en préſents des ſetiers de lait, & jamais des ſetiers de vin. Pendant le voyage que Caton fit par mer en Eſpagne, d'où il revint avec les honneurs du triomphe (8), il ſe glorifie de n'avoir pas bu (9) d'autre vin que celui des rameurs de ſon vaiſſeau: en quoi, certes, il étoit bien différent de ces gens d'aujourd'hui, qui, dans les repas qu'ils donnent, ont pour eux un autre vin (10) que pour les conviés, ou du moins leur en font adroitement ſubſtituer d'autre dans le cours du repas.

Les Anciens faiſoient grand cas des vins parfumés de myrrhe (11), comme on le voit dans la comédie de Plaute intitulée *Perſa* (12), où il eſt ordonné de mettre auſſi dans le vin du roſeau aroma-

tuâ continentiâ, quàm alienâ contumeliâ conſulas.

(11) Je lis, avec l'élite des manuſcrits: *Vina erant myrrhæ odore condita;* leçon confirmée par Pline lui-même, liv. 19, lorſqu'il dit: *Aromatiten vinum invenio facilitatum, tantùm non unguentorum compoſitione, primò è myrrha, ut diximus.* D'autres manuſcrits portent *miro odore condita*, au lieu de *myrrhæ*. Hermolaüs Barbarus croit devoir lire *myri odore*, id eſt, *unguenti odore*. Saumaiſe enchérit encore ſur cette correction téméraire, & lit *pomorum odore*. Au reſte, Saumaiſe & Hermolaüs s'appuient tous deux ſur le paſſage même du *Perſa* de Plaute, indiqué ici par Pline; paſſage dans lequel il n'eſt abſolument point fait mention de myrrhe.

(12) Les vers du *Perſa*, indiqués par Pline, ſont ceux-ci, act. 1, ſc. 3, v. 5:

Commiſce muſſum, ſtruthea, coluthæaque appara,
Bene ut ſcutris concaleant, & calamum injice.

Vers dans leſquels on peut voir qu'il n'eſt fait aucune mention de myrrhe, ni de vin proprement dit. La mémoire de notre Auteur auroit-elle été ici en faute; ou le *Perſa* ne nous ſeroit-il parvenu que tronqué & corrompu?

quamquam in ea & calamum addi jubet. Ideo quidam aromatite delectatos maximè credunt. Sed Fabius Dossennus his versibus decernit :

Mittebam vinum pulchrum, murrhinam.

Et in Achariſtione :

Panem & polentam, vinum murrhinam.

Scævolam quoque, & Lælium, & Atteium Capitonem in eadem ſententia fuiſſe video, quoniam in Pſeudolo ſit :

Quod ſi opus ſiet, ut dulce promat indidem, ecquid habet ?
CHAR. Rogas ?
Murrhinam, paſſum, defrutum, mella....

Quibus apparet non inter vina modò murrhinam, ſed inter dulcia quoque nominatum.

(13) Nous avons traité du calamus aromatique au liv. 12.

(14) Fabius Dossennus Mundus. On trouve chez Voſſius, *de Poet. Latin.* liv. 6, p. 84, les paſſages des Anciens qui traitent de ce Poète. Voyez auſſi nos notes alphabétiques ſur le premier livre de Pline.

(15) Cette comédie eſt attribuée à Plaute par Nonius, chap. 2, au mot *Pauperavit.*

(16) Mucius Scévola. La plupart des Savants ne reconnoiſſent qu'un Scévola qui puiſſe avoir été cité par Pline : mais il y a eu deux Scévola, Juriſconſultes, qui avoient le même ſurnom de Quintus Mucius. L'un d'eux étoit grand Pontife, & l'autre Augure. Le Pere Hardouin penſe que Pline a cité le Mucius Scévola Grand Pontife qui fut proſcrit par la faction de Marius. On peut voir, ſur la vie & les écrits de ce *Scévola*, Bertrand, *de Juriſperitis.*

(17) Ce Lælius, ſur lequel le Pere Hardouin ne nous donne aucun renſeignement, & même ſur lequel il renvoie à faux le Lecteur à ſes notes alphabétiques ſur le premier livre de Pline, eſt, à coup sûr, le même Caius Lælius, du nom duquel Cicéron a intitulé ſon *Traité de l'Amitié*, & dont il fait le beau-pere de Quintus Mucius Scévola, Augure. Ecourons Cicéron :

tique (13). C'eſt pourquoi quelques-uns penſent que les Anciens aimoient extrêmement les vins ainſi aromatiſés ; & le Poète Fabius Doſſennus (14) ne permet pas d'en douter, lorſqu'il dit :

J'envoyois de beau vin ;
Car c'étoit du myrrhin.

Et dans la comédie intitulée *Achariſtion* (15) :

Rien n'y manqua, gruau, ni pain,
Ni, ſur-tout, vin myrrhin.

Je vois auſſi que Scévola (16), Lælius (17), & Atteius Capiton (18), penſoient de même ; car dans la comédie du *Pſeudolus* (19), un des acteurs dit :

S'il lui faut des douceurs, en a-t-on préparé ?

A quoi un autre répond :

Il a, miel, raiſins cuits, raiſins ſecs, vin myrrhé (20), &c.

Ces paſſages font voir que le myrrhin a été mis non ſeulement au nombre des vins, mais encore des vins doux.

Quintus Mucius Augur Scævola multa narrare de Caio Lælio, ſocero ſuo, memoriter & jucundè ſolebat, nec dubitare illum in omni ſermone appellare ſapientem, &c.

(18) Célebre Juriſconſulte. Bertrand a prouvé (*de Juriſperitis*, liv. 2, chap. 51, n°. 10), par une inſcription tirée des Faſtes d'Onuphre Panvini, qu'Atteius Capito a dû être Conſul l'an de Rome 758. Aulu-Gelle, *Noct. Attic.* liv. 14, chap. 7, cite le deux cent cinquante-neuvieme livre des *Conjectures* de ce Juriſconſulte, ſur les ouvrages duquel on peut voir Guillaume Grotius, *de Vita Juriſconſult.* liv. 1, chap. 12, n°. 10.

(19) Voyez cette Comédie, act. 2, ſc. 4, v. 51.

(20) Ce vin murrhin ou myrrhin étoit une ſorte de vin cuit (*paſſum*). Ecoutons Nonius, d'après Varron : *Antiquæ mulieres majores natu bibebant loram, aut ſapam, aut defrutum, aut paſſum, quam murrhinam Plautum quidam appellare putant.*

De apothecis, & de vino Opimiano.

CAPUT 14. APOTHECAS fuiſſe, & diffundi ſolita vina anno DCXXXIII Urbis, apparet indubitato Opimiani vini argumento, jam intelligente ſuum bonum Italiâ. Nondum tamen iſta genera in claritate erant. Itaque omnia tunc genita unum habent Conſulis nomen. Sic quoque poſtea diu tranſmarina in auctoritate fuerunt, & ad avos uſque noſtros : quin & Falerno jam reperto, ſicut apparet ex illo Comici verſu,

Quinque Thasî vini depromam, bina Falerni.

P. Licinius Craſſus & L. Julius Cæſar Cenſores anno Urbis conditæ DCLXV edixerunt, ne quis vinum Græcum Ammineumque octonis æris ſingula quadrantalia venderet. Hæc enim verba ſunt. Tanta verò vino Græco gratia erat, ut ſingulæ potiones in convictu darentur.

Quibus vinis auctoritas fuerit ſua in menſa, M. Varro his verbis tradit : L. Lucullus puer apud patrem nunquam lautum convivium vidit, in quo plus ſemel Græcum vinum daretur. Ipſe cùm rediit ex Aſia, millia cadûm in congia-

(1) C'eſt un mot emprunté du Grec, & qui ſignifie *repoſitorium*, *reconditorium*, *&c.* C'eſt le *cella vinaria* de Columelle, liv. 1, chap. 8. Nous diſons, dans nos uſages, cave, ou cellier.

(2) *Diffundi* ſe dit des vins qui de la cuve paſſent dans les tonneaux, ou dans les bouteilles, où on les garde.

Vina bibes iterum Tauro diffuſa.
Horace, liv. 1, Epit. 5, v. 4.

Ipſe capillato diffuſum Conſule potat.
Juvénal, ſat. 5.

Hic tibi vina dabit diffuſa in montibus illis, &c.
Idem, ſat. 11.

Voyez auſſi Columelle, liv. 12, chapitre 28.

(3) Dont nous avons traité au chapitre 4.

(4) L'élite des manuſcrits porte :

Quinque Thasî vini depromam vini Falerni.

En changeant le ſecond *vini* en *bina*, le Pere Hardouin fait un vers Alexandrin de ce paſſage, & d'ailleurs rend

Des

Des celliers & magaſins à vins ; & du vin Opimien.

L'AN 633 de la fondation de Rome, il y avoit déja en cette ville des celliers (1) & des magaſins (2) de vin, comme le vin Opimien (3) en fait foi ; ce qui montre que l'Italie ſavoit déja profiter de l'avantage de ſes productions. Mais il n'étoit pas encore alors queſtion des vins qui ſont maintenant en réputation. Auſſi tous les vins de ce tems-là portent le nom du Conſul Opimius. Enſuite les vins d'outre-mer ont été long-tems en vogue, je veux dire juſqu'au tems de nos aïeux, même depuis que le vin de Falerne fut connu, ainſi qu'il paroît par cet endroit d'un Poète comique :

> Nous aurons ſept flacons de vin non ſubalterne,
> Cinq du plus fin Thaſos (4), deux du meilleur Falerne.

Publius Licinius Craſſus, & Lucius Julius Céſar, étant Cenſeurs, l'an ſix cent ſoixante-cinq (5) de la fondation de Rome, publierent un Edit par lequel il étoit défendu de vendre au prix de huit as (6) une amphore (7) de vin Grec & de vin Amminéen. Toutefois le vin Grec étoit ſi eſtimé, qu'on n'en donnoit qu'un verre par repas.

Marcus Varron nous apprend ainſi de quelles ſortes de vins on faiſoit cas à table, en différents tems. Lucius Lucullus, dit-il, étant enfant, ne vit jamais ſervir plus d'une fois du vin Grec à la table de ſon pere, quelque magnifique que fût le feſtin. Mais lui, à ſon retour d'Aſie, en fit de grandes largeſſes au

ce même paſſage très clair, d'inintelligible qu'il étoit. Sa correction porte avec elle conviction.

(5) C'eſt ainſi que portent les manuſcrits. Le P. Hardouin fait voir qu'ils ſont en faute, & qu'il faut lire DLXV. Pline a déja indiqué cette même année comme étant celle des Cenſeurs en queſtion, liv. 13, chap. 3, ſect. 5. Sa correction eſt très plauſible, & nous l'avons adoptée.

(6) Dix as Romains reviennent à huit ſols de notre monnoie ; huit as, à environ cinq ſols, &c.

(7) Nous avons déja traité du quadrantal ou de l'amphore, chap. 4, & ailleurs. Voyez la Table des Matieres.

rium diviſit ampliùs centum. C. Sentius, quem Prætorem vidimus, Chium vinum domum ſuam illatum dicebat tum primùm, cùm ſibi cardiaco medicus dediſſet. Hortenſius ſuper decem millia cadûm hæredi reliquit. Hactenus Varro.

De liberalitate Cæſaris in vino, & quando primùm quatuor genera vini poſita.

CAPUT 15. QUID? non & Cæſar Dictator triumphi ſui cœnâ vini Falerni amphoras, Chii cados in convivia diſtribuit? Idem Hiſpanienſi triumpho Chium & Falernum dedit. Epulo verò in tertio conſulatu ſuo, Falernum, Chium, Leſbium, Mamertinum: quo primùm tempore quatuor genera vini appoſita conſtat. Poſtea ergo alia omnia in nobilitatem venerunt, circiter ſeptingenteſimum Urbis annum.

De vinis fictitiis.

CAPUT 16. ITAQUE non miror innumerabilia penè genera fictitii reperta multis ante ſæculis, quæ nunc dicemus, omnia ad medicinæ uſum pertinentia. Omphacium quo modo fieret, propter unguenta, diximus prioribus libris. Fit è labruſca, hoc eſt, vite ſylveſtri, quod vocatur œnanthinum. Flores

(8) Le *cadus* contenoit dix conges, ou, ſelon d'autres, il en contenoit douze, comme l'amphote en contenoit huit.

(9) *Cordiacus*, celui qui eſt malade de l'eſtomac. C'eſt une expreſſion employée par Horace, liv. 2, ſat. 3 :

Non eſt cordiacus, &c.

(1) Les Magiſtrats chargés de cet office s'appelloient *Epulones*. Voyez Cicéron, liv. 3, *de Orat.* n°. 70. Quelquefois il n'y avoit que trois Epulons, quelquefois il y en avoit juſqu'à ſept. Voyez Pline le jeune, liv. 2, Lettre onzieme.

(2) Je lis au texte *prioribus libris*, puiſque c'eſt le douzieme livre, & non le treizieme que Pline indique. Notre Auteur avoit écrit *prior. libr.* en abré-

peuple ; car il en diſtribua plus de cent mille pieces (8). Caius Sentius, que notre âge a vu Préteur, diſoit qu'il n'étoit jamais entré du vin de Chio dans ſa maiſon, juſqu'à ce qu'un Médecin lui en donna pour un mal d'eſtomac (9) dont il étoit attaqué. Hortenſius laiſſa à ſon héritier plus de dix mille meſures de vin, de celles que les Romains appellent *cadi*. Voilà ce qu'on lit chez Varron.

Des libéralités que Jules Céſar fit en un feſtin, & de la premiere fois qu'on ſervit pluſieurs ſortes de vins dans un ſeul repas.

Mais que dirons-nous du Dictateur Céſar, qui, dans le feſtin qu'il donna pour ſon triomphe, diſtribua à chaque troupe de conviés des amphores entieres de vin de Falerne, & des pieces entieres de vin de Chio? Dans ſon triomphe d'Eſpagne, il diſtribua auſſi du vin de Chio & de Falerne : & lorſque, dans ſon troiſieme Conſulat, il étoit chargé du ſoin des feſtins ſacrés (1), il diſtribua du vin de Falerne, de Chio, de Lesbos & de Meſſine : auſſi fut-ce la premiere fois qu'on vit ſervir de quatre ſortes de vins dans un même feſtin. Les autres vins commencerent enſuite, vers l'an ſept cent de Rome, à avoir de la réputation.

Des vins artificiels.

Je ne m'étonne donc nullement que l'on ait inventé, il y a pluſieurs ſiecles, une infinité de différentes compoſitions de vins médicinaux ; & c'eſt de quoi nous allons parler maintenant. Nous avons expliqué aux livres précédents (2) comment on prépare l'omphacium qui s'emploie pour les parfums. On fait avec la lambruche (3), ou vigne ſauvage, ce qu'on appelle le vin œnanthin. Pour cela, on prend deux livres de fleurs de cette vigne, on les

gé : d'où les copiſtes auront fait *priore libro*, au lieu de la leçon indéfinie *prioribus libris*, qui, à coup sûr, étoit celle de notre Naturaliſte.

(3) Pline eſt ici entiérement conforme à Dioſcoride, liv. 5, chap. 33.

ejus libris duabus in muſti cado macerati, poſt xxx dies mutantur. Præter hoc radix labruſcæ & acini coria perficiunt. Ii paulò poſtquam defloruêre, ſingulare remedium habent ad refrigerandos in morbis corporum ardores, gelidiſſimâ, ut ferunt, naturâ. Pars eorum æſtu moritur, priuſquam reliqui, qui ſolſtitiales dicuntur. Univerſi nunquam matureſcunt: & ſi priùs, quàm tota marceſcat uva, incocta detur cibo gallinaceo generi, faſtidium gignit uvas appetendi.

Fictitiorum primum fit ex ipſo vino quod vocant adynamon, hoc modo: albi muſti ſextarii xx, aquæ dimidium, fervet donec excoquatur aquæ menſura. Alii marinæ ſextarios decem, tantumdem pluviæ, in ſole quadraginta diebus torrent. Dant ægris, quibus vini noxiam timent.

Proximum fit è millii ſemine maturo, cum ipſa ſtipula, libram & quadrantem in congios duos muſti macerato, & poſt ſeptimum menſem transfuſo. Ex loto arbore, frutice, herba, dictum eſt uti quæque fierent.

(4) Ou caniculés, comme les appelle Marcellus Empiricus, chap. 14, c'eſt-à-dire durcis ou torréfiés de la Canicule, à ce que prétend le Pere Hardouin: mais le mot *lamb-ruche*, qui ſignifie toiſon de brebis dans la plupart des langues Germaniques & Celtiques, juſtifie ceux qui interpretent *caniculati* dans le ſens de *canam lanuginem habentes*. En effet, *lamban*, en Finlandois, ſignifie une brebis; *lamb*, en ancien Gothique, en Suédois moderne, en Allemand, en Anglo-Saxon, en Belgique, &c. ſignifie un agneau. D'ailleurs il eſt à remarquer que ce ſont préciſément ceux de ces raiſins qui échappent à la torréfaction de la Canicule, qu'on nomme *caniculés*; conſidération qui détruit encore l'interprétation du Pere Hardouin.

(5) Je lis *marceſcat uva* avec les manuſcrits Royaux, Colbertius, & quelques autres.

(6) Notre expreſſion *artificiel* rend aſſez bien le *factice* ou *fictice* de Pline. Tous les manuſcrits portent *ficlitiorum*; & ce qu'il écrit au l. 23, *Intervini genera quæ* FINGI *poſſunt*, fait voir qu'il n'y a rien à changer à cette leçon, & que c'eſt ſans néceſſité que la plupart des Editeurs lui ſubſtituent *factitiorum*.

(7) Selon Dioſcoride, livre cinquieme, chapitre 13, le vin *adynamos* eſt compoſé de deux parties égales de moût & d'eau; au lieu que, chez Pline, la proportion de la quantité d'eau

met dans un tonneau de moût; on les laiſſe en digeſtion pendant trente jours, après quoi on tranſvaſe la liqueur. En outre on ſe ſert de la racine & des raiſins de lambruche pour achever le travail des cuits. Les raiſins de cette vigne, après que leur fleur eſt paſſée, ſont d'une vertu ſinguliere pour rafraîchir les perſonnes qui ſont attaquées de maladies chaudes; car on tient qu'ils ſont naturellement très froids. Une partie de ces raiſins ſeche par les grandes chaleurs, avant les autres; ces derniers ſont appellés ſolſticiaux (4) : mais ni les uns ni les autres ne viennent à parfaite maturité. Si, avant qu'ils ne ſoient entiérement flétris (5), on en fait cuire dans la nourriture des poules, on leur fait perdre par-là l'envie de manger le raiſin.

Quant aux vins artificiels (6), & dont la matiere premiere eſt du vin, voici d'abord comme on prépare celui que les Grecs appellent *adynamon*, c'eſt-à-dire ſans force. On prend vingt ſetiers de moût blanc, & dix ſetiers (7) d'eau, & on fait bouillir le tout enſemble juſqu'à ce qu'il ne reſte plus d'eau (8). D'autres (9), ſur vingt ſetiers de moût, mettent dix ſetiers d'eau marine, & autant d'eau de pluie, & laiſſent cuire le tout au ſoleil pendant quarante jours. C'eſt de ce breuvage qu'on donne aux malades à qui on craindroit que le vin ne fût nuiſible.

On fait un autre vin avec la graine de millet (10) bien mûre. Pour cela, on prend une livre & un quart de cette graine avec ſon tuyau, qu'on met en digeſtion dans deux conges de moût, & au bout de ſept mois on tranſvaſe la liqueur. Nous avons dit au livre précédent (11) comment on prépare un vin avec le fruit de l'arbre lotus, un autre avec le lotus arbuſte, & un autre avec le treſle odorant.

à celle du moût n'eſt que d'un à deux.

(8) Dioſcoride, *ibid.*

(9) Dioſcoride, *ibid.*

(10) On lit κέγχρου chez Dioſcoride, *ibid.* ce qui ſignifieroit de la bétoine, & non du millet. Pline auroit-il lu κέγχρον au lieu de κέγχρου dans les ſources où il a puiſé? C'eſt ce qu'ont ſoupçonné, avant le Pere Hardouin, Budée, *de Aſſe*, liv. 5, p. 155; & Ciaconius, liv. *de ponderib.* p. 70.

(11) Chap. 17.

Fiunt & è pomis quæ dicemus, interpretationibus non niſi neceſſariis additis : primumque è palmis, quo Parthi & Indi utuntur, & Oriens totus : maturarum, quas vocant chydæas, modio in aquæ congiis tribus macerato, expreſſoque. Sic fit & ſycites è fico, quem alii palmiprimum, alii catorchiten vocant. Aut ſi dulce eſſe non libeat, pro aqua tantumdem vinaceorum adjicitur. E Cypria fico & acetum præcellens, atque Alexandrinâ quoque melius. Vinum fit, & è ſiliqua Syriaca, & è piris, malorumque omnibus generibus. Sed è Punicis, quod rhoïten vocant : & è cornis, meſpilis, ſorbis, moris ſiccis, nucleis pineis ; hi muſto madidi exprimuntur : ſuperiora per ſe initia. Myrtiten Cato quemadmodum fieri docuerit, mox paulò indicabimus. Græci verò & alio modo. Ramis teneris cum ſuis

(12) Dont Pline a déja parlé, livre 13, chap. 4.

(13) Cette méthode eſt conforme à celle de Dioſcoride, liv. 5, chap. 40.

(14) Je lis *maturarum*, conformément à l'épithete dont ſe ſert Dioſcoride, *ibid.* Les manuſcrits de Pline portent, toutefois, *mitearum*, peut-être pour *mitiorum*, comme l'obſerve le Pere Hardouin, qui décide à cette occaſion que le vin *Palmatien* dont parle Caſſiodore, liv. 12, Ep. 12, eſt abſolument différent de ce vin de dattes. Celui de Pline eſt un produit du palmier même, au lieu que celui de Caſſiodore n'eſt nommé *Palmatien* qu'au figuré, & parcequ'il donnoit des rapports qui ſentoient la datte, encore que ce fût du vin de vigne.

(15) Dioſcoride, liv. 5, chap. 41.

(16) Ainſi liſent les Editeurs. Les manuſcrits portent *Parnuprimum* ; leçon d'une ſignification inconnue.

(17) Dioſcoride, *ibid.*

(18) Columelle, liv. 12, chap. 17, enſeigne comment ſe fait le vinaigre de figues. Mais la figue de Chypre n'eſt pas la figue commune. Voyez la note ſuivante.

(19) Nous avons traité du figuier de Chypre au liv. 13, chap. 7, où notre Auteur a donné à entendre que cette dénomination de Chypre étoit, en quelque ſorte, abuſive, puiſque c'eſt en Crete que l'eſpece de figuier en queſtion a reçu ce nom. Pline fait obſerver au même endroit que ce figuier Crétois, fauſſement qualifié de Cyprien, eſt ſemblable au figuier d'Egypte appellé ſycomore. Au ſurplus, j'ai fait voir à cette occaſion qu'il y a lieu de croire que notre ſycomore n'eſt point le ſycomore égyptiaque de Pline. Quoi qu'il en ſoit, & quel que puiſſe être le ſycomore égyptiaque, c'étoit un arbre ſemblable au figuier Crétois,

On fait auſſi des vins de pluſieurs fruits ; & nous allons en parler, mais ſans nous permettre d'autres détails que ceux qui ſeront abſolument néceſſaires pour faire entendre cette matiere. Nous parlerons d'abord du vin de dattes (12), dont les Parthes, les Indiens, & tous les peuples d'Orient font uſage. On le prépare en jettant (13) trois conges d'eau ſur un muid de dattes communes & mûres (14), leſquelles on laiſſe tremper ſuffiſamment, & qu'on preſſure enſuite. Le vin ſycite (15), ou vin de figues, que les uns appellent palmiprime (16), & les autres catorchite, ſe prépare de la même façon que le vin de dattes ; ou, ſi l'on ne veut pas qu'il ſoit doux, on y met, au lieu d'eau (17), la même quantité de marc de raiſin. On fait d'excellent vinaigre avec les figues (18) de Chypre (19), & encore meilleur avec celles d'Alexandrie. On fait un vin avec les caroubes (20) de Syrie, un autre (21) avec les poires, & un autre avec toutes ſortes de pommes. On en prépare un avec les grenades, & les Grecs l'appellent rhoïte (22) ; d'autres avec les fruits du cornouiller, avec ceux du ſorbier, avec les neffles, avec les mûres ſeches. La maniere (23) d'en préparer avec les pignons ou noyaux de pommes de pin, conſiſte à mettre tremper les pignons dans le moût, après quoi on les preſſure. Quant aux autres fruits, comme ils ſont doux par eux-mêmes, on n'a pas beſoin d'y ajouter du moût. Nous expliquerons (24) dans la ſuite la maniere dont Caton enſeigne à faire le vin de myrte. Les Grecs le préparent d'une autre façon. Ils prennent (25) de jeunes

appellé abuſivement figuier de Chypre. Ainſi lorſque Dioſcoride écrit, liv. 5, chap. 42, que l'on tire du ſycomore un vin qui tourne promptement en vinaigre, il y a à parier qu'il parle du même vin dont Pline traite ici.

(20) On en a parlé au liv. 13, chapitre 8.

(21) C'eſt l'*apitês oïnos* de Dioſcoride, liv. 5, chap. 32.

(22) C'eſt le nom que lui donne Dioſcoride, liv. 5, chap. 34. Voyez auſſi Pallad. liv. 4, *in Mart.* tit. 10, p. 94. *Rhoa* eſt le nom Grec de la pomme de grenade.

(23) Cette maniere eſt détaillée par Dioſcoride, liv. 5, chap. 44. Cet Auteur qualifie ce vin de *ſtrobilite*, d'autant que *ſtrobile* eſt le nom que les Grecs donnent au pignon ou noyau de la pomme de pin.

(24) Liv. 15, chap. 29.

(25) Confirmé par Dioſcoride, li-

foliis in albo muſto decoctis, tuſis, libram in tribus muſti congiis defervefaciunt, donec duo ſuperſint. Quod ita ſylveſtris myrti baccis factum eſt, myrtidanum vocatur : hoc manus tingit.

Ex his quæ in hortis gignuntur fit vinum è radice, aſparago, cunila, origano, apii ſemine, abrotono, mentaſtro, ruta, nepeta, ſerpyllo, marrubio. Manipulos binos condunt in cadum muſti, & ſapæ ſextarium, & aquæ marinæ heminam. E napis fit, duûm denariorum pondere ſextarios binos muſti addito : item è ſcillæ radice. Inter flores ex roſæ foliis tuſis in linteolo in muſtum collatis, cum ponduſculo, ut ſidat, XL pondere denariorum in ſextarios vicenos muſti, nec ante tres menſes vaſe aperto. Item è nardo Gallico, & aliud è ſylveſtri.

Aromatiten quoque invenio factitatum tantùm non unguentorum compoſitione, primò è myrrha, ut diximus,

vre 5, chap. 37. Voyez auſſi Pallad. liv. 3, *in Februar.* tit. 31.

(26) Le Pere Hardouin obſerve que, chez Dioſcoride, le mot *myrtidanum* a une autre acception ; mais que celle employée par Pline eſt confirmée par Palladius, en parlant du vin de myrte ſauvage, l. 11, *in Octobr.* p. 155. Conſultez l'une des ſections de la note 11, ch. 19, p. 237, premiere colonne.

(27) Nous traiterons de ces plantes au liv. 19, & aux livres ſuivants.

(28) Des vins mentionnés ici par Pline, Dioſcoride fait mention de quelques-uns ; ſavoir, du thymbrite, qui ſe fait avec la thymbra ou cunile, liv. 5, chap. 60 ; de l'origanite, qui ſe fait avec l'origan, chap. 61 ; du ſélinite, qui ſe fait avec de la graine de perſil ; de l'abrotonite, qui ſe fait avec l'aurone ; du calaminthite, qui ſe fait avec la calaminthe ou mentaſtre (comme Pline l'appelle), chap. 62 ; enfin du praſite, qui ſe fait avec le marrube, chap. 58.

(29) Je lis *& ſapæ ſextarium* avec le Pere Hardouin, & deux des meilleurs manuſcrits ; & non pas *& ſapè ſextarium* avec les autres.

(30) Dioſcoride, liv. 5, chap. 56, fait mention du vin *bounite*, qui étoit une des eſpeces de ce genre de vin. Car le *bounion*, comme on le verra au liv. 20, chap. 4, eſt une ſorte de navet. Au reſte, je lis au texte *duûm denariorum pondere*, tant d'après Dioſcoride, liv. 5, chapitre 56, que d'après la leçon expreſſe des manuſcrits Royaux & Colbertins de Pline.

(31) Conſultez, ſur la maniere de faire le vin de ſquille, Columelle, livre 12, chap. 33, p. 438.

branches

branches de myrte avec leurs feuilles, &, les ayant pilées, ils en font bouillir une livre dans trois conges de vin blanc juſqu'à diminution du tiers. Celui qui ſe prépare de la même façon avec les baies de myrte ſauvage, s'appelle *myrtidanum* (26). Il teint les mains.

A l'égard des vins que l'on fait avec les plantes (27) des jardins, il y a ceux d'aſperge (28), de ſarriette, d'origan, de graine de perſil, d'aurone, de menthe ſauvage, de rue, de pouliot ſauvage, de ſerpolet, de marrube. On met deux poignées d'une de ces herbes dans un tonneau de moût, avec un ſetier de *ſapa* (29), c'eſt-à-dire de vin cuit, & une hémine (ou demi-ſetier) d'eau de la mer. Celui de navets (30) ſe fait en mettant deux drachmes de navet ſur deux ſetiers de moût. On prépare de même celui de ſquille (31). On en fait pareillement un avec les fleurs de roſe (32), que l'on pile dans un linge, & dont on met (33) quarante (34) drachmes dans vingt ſetiers de moût, avec quelque choſe de peſant pour les précipiter au fond de la liqueur; on les y laiſſe ainſi l'eſpace de trois mois avant que d'ouvrir le vaiſſeau. On prépare auſſi un vin avec le nard (35) Celtique, & un autre avec le nard ſauvage, ou grande valériane.

Je trouve auſſi qu'on a fait des vins aromatiques (36) dont on s'eſt ſervi à toutes ſortes d'uſages, ſi ce n'eſt à la compoſition des parfums (37) mêmes: premiérement, le vin de myrrhe (38), dont

(32) Ceci eſt conforme à l'expoſé de Dioſcoride, liv. 5, chap. 35.

(33) Tous les manuſcrits de Pline portent *in muſtum collatis*, ou bien, à la maniere ancienne, *conlatis*; mais aucun ne porte *chalatis*, comme a lu Gronovius, liv. *de ſeſt.* p. 193.

(34) Le poids énoncé par Dioſcoride differe de celui de Pline; & plus encore celui qu'indique Palladius, *in Maio*, tit. 13, *de Roſa*. Au reſte, tous les manuſcrits de Pline portent XL *pondere*.

(35) Nous avons traité de l'un & l'autre nard au liv. 12, chap. 12. Pline eſt ici conforme avec Dioſcoride, livre 5, chap. 67 & 69.

(36) Sur les différentes manieres de préparer les vins aromatiques, conſultez Dioſcoride, liv. 5, chap. 65.

(37) Dont traite Dioſcoride, liv. 5, chap. 64 & 65.

(38) Dont traite Dioſcor. l. 5, c. 65.

mox & nardo Celtico, calamo, aſpalatho, offis in muſtum aut dulce vinum dejectis. Alii de calamo, junco, coſto, nardo Syriaco, amomo, caſia, cinnamomo, croco, palma, aſaro, ſimiliter & offa. Apud alios nardi, & malobathri ſelibris in muſti congios duos additis: qualia nunc quoque fiunt pipere & melle addito, quæ alii condita, alii piperata appellant. Invenitur & nectarites ex herba, quam alii helenion, alii medicam, alii ſymphyton, alii idæam & oreſtion, alii nectaream vocant, radice ponderis XL denariorum in ſextarios ſex muſti additâ, ſimiliter in linteo.

Ex cæteris herbis, fit abſinthites in XL ſextarios muſti, abſinthii Pontici librâ decoctâ ad tertias partes, vel ſcopis abſinthii in vinum additis. Similiter hyſſopites è Cilicio hyſſopo, unciis tribus in duos congios muſti conjectis, aut tuſis in unum. Fiunt utraque & alio modo, circa radices vitium ſato. Sic & elleboriten fieri ex veratro nigro Cato docet. Sic fit & ſcammonites. Mira vitium natura ſaporem alienum in ſe trahendi, qualem & ſalicum redolent Patavinorum in paluſtribus vindemiæ. Sic & elleborum ſeritur

(39) Confirmé par Dioſcoride, c. 64.

(40) Dioſcoride, *ibid.* le dit auſſi.

(41) Je lis au texte *alii de calamo* avec les manuſcrits Royaux & Colbertins. D'autres portent *aliud è calamo.* Le texte de Dioſcoride, *ibid.* eſt conforme à notre leçon.

(41*) Conſultez l'une des ſections de la note 11, chap. 19, p. 238, ſeconde colonne.

(41**) Quelques Savants diſtinguent la *medica* proprement dite d'avec l'*helenion.* Voyez l'avant-derniere & la derniere ſection des notes de la p. 240, premiere colonne.

(42) Le conge tenoit ſix ſetiers, ſelon Feſtus; & chaque ſetier, ſelon Budée, contenoit trois de nos demi-ſetiers modernes. La méthode de préparer les vins en queſtion eſt expoſée par Dioſcoride, liv. 5, chap. 67.

(43) Tout ce que dit ici Pline du vin nectarite ſe retrouve mot pour mot chez Dioſcoride, liv. 5, chap. 66.

(44) Dont nous traiterons, liv. 21, ſect. 4.

(45) Conſultez les différentes préparations de ce vin chez Dioſcoride, liv. 5, chap. 49.

(46) Dont traite Dioſcor. l. 5, c. 50.

(47) Au lieu de *tuſis in unum*, quelques-uns liſent *in vinum*: mais, dans

nous avons parlé plus haut ; enſuite le vin de nard (39) Celtique, celui de roſeau aromatique, celui d'aſpalathe, qui tous ſe préparent (40) en mettant dans du moût ou du vin doux une certaine quantité d'une de ces herbes pilée. D'autres (41) ont fait des vins avec le roſeau aromatique, le jonc odorant, le coſtus, le nard de Syrie, l'amomum (41*), la caſia, le cinnamome, le ſafran, les dattes, l'aſaron ou cabaret, toujours en pilant chacune de ces drogues. D'autres mettoient dans deux conges (42) de moût une demi-livre de nard & autant de malabathrum. Encore aujourd'hui on prépare des vins avec le poivre & le miel, & on les nomme vins poivrés, ou vins confits. Il eſt parlé auſſi du vin nectarite (43), qui ſe prépare avec une plante que quelques-uns appellent *helenion* (44), les autres *ſymphyton*, d'autres *medica* (41**), d'autres *idea* ou *oreſtion*, & d'autres *nectarea*. On met dans ſix ſetiers de moût un ſachet de linge contenant quarante drachmes de la racine de cette plante.

Le vin d'abſinthe ſe prépare (45) en faiſant bouillir une livre d'abſinthe Pontique dans quarante conges de moût, juſqu'à la diminution du tiers, ou en mettant quelques poignées d'abſinthe dans un tonneau de vin. On fait le vin d'hyſope (46) avec l'hyſope de Cilicie, dont on jette trois onces dans deux conges de moût, ſans les piler, ou après les avoir pilées (47). Ces deux vins ſe préparent encore d'une autre maniere, ſavoir, en faiſant croître les herbes dont on vient de parler au pied d'un cep de vigne. Caton enſeigne que le vin d'ellébore ſe fait de cette derniere façon (48) avec l'ellébore noir. Il en eſt de même du vin de ſcammonée. En général, la vigne a une merveilleuſe facilité à ſe charger du goût des plantes voiſines. C'eſt ainſi que les raiſins qui croiſſent dans les marais de Padoue, ont un goût de ſaule. Dans l'iſle de Thaſos, on fait venir l'ellébore, le concombre ſauvage, & la ſcammonée, au pied de la vigne : & le vin qui en pro-

le cas même où je ſerois tenté de me rapprocher de cette leçon, il me ſemble qu'il faudroit *in vino*, & non pas *in vinum* ; à moins qu'on ne voulût interpréter *tuſis in vinum* dans le ſens de *pilées* juſqu'à expreſſion de liqueur, & d'une ſorte de vin.

(48) Voyez la note 46.

in Thaſo, aut cucumis ſylveſter, aut ſcammonia : quod vinum phthorium vocant, quoniam abortus facit.

Fit & ex herbis, quarum naturæ ſuo loco dicentur. E ſtœchade, & radice gentianæ, & tragorigano, & dictamno, aſaro, dauco, eleliſphaco, panace, acoro, conyza, thymo, mandragora, junco. Vocarunt & ſcyzinum, & itæomelin, & lectiſphagiten, quorum jam obliterata ratio eſt.

Et fruticum verò è genere, cedri utriuſque, cupreſſi, laurûs, juniperi, terebinthi, in Gallia lentiſci, baccas aut lignum recens muſto decoquunt. Item chamelææ, & chamæpityos, & chamædryos lignum eodem modo, & ex flore, in congium muſti decem denariorum pondere addito.

De hydromeli & oxymeli.

CAPUT 17. FIT vinum & ex aqua ac melle tantùm. Quinquennio ad hoc ſervari cœleſtem jubent. Aliqui prudentiores ſtatim ad tertias partes decoquunt, & tertiam mellis veteris adjiciunt : deinde XL diebus Canis ortu in ſole habent. Alii diffuſa ita decimo die obturant. Hoc vocatur hydromeli,

(49) Il porte ce même nom chez Dioſcoride, liv. 5, chap. 77.

(50) Dioſcoride traite de la préparation de ce vin & des ſuivants ; ſavoir, du vin ſtœkhadite, liv. 5, chapitre 52 ; du tragoriganite, chap. 55 ; du dictamnite, chap. 57 ; de l'aſarite, chap. 68 ; du daucite, chap. 70 ; de l'éléliſphacite, chap. 71 ; du panacite, chap. 72 ; de l'acorite, chap. 73 ; du conyzite, chap. 63 ; du thymite, chapitre 59 ; & du mandragorite, chapitre 81.

(51) La grande & la petite eſpece. Dioſcoride, liv. 5, chap. 45., fait mention d'un vin cédrite fait avec la grande eſpece de cedre. Il fait auſſi mention, *ibid.* du vin de cyprès & du vin de laurier ; comme auſſi du vin de genevriet, au chap. 46 ; du vin de térébinthe, au chap. 39 ; & du vin de lentiſque, au chap. 38. C'eſt à tort que le Pere Hardouin ſoupçonne que, par l'une & l'autre eſpece de cedre, Pline a voulu parler des deux moindres eſpeces de cedre ; ſavoir, du petit cedre Lycien, & du petit cedre Phénicien dont nous avons traité au liv. 13.

(52) Je lis, avec le Pere Hardouin, *in Gallia lentiſci*, & non pas *nicallin lentiſci*, ou *callia lentiſci* ; leçons cor-

vient, s'appelle *phthorion* (49), c'eſt-à-dire qui fait accoucher avant terme.

On prépare auſſi des vins avec d'autres herbes dont la vertu ſera expliquée en ſon tems ; par exemple, avec le ſtœkhas (50), avec la racine de gentiane, avec le trag'origan, avec le dictame, le cabaret, le dauque, la ſauge, le panax, l'acorus, la conyze, le thym, la madragore, le jonc. Les vins que l'on appelloit skyzin, itæomelin, & lecti-ſpagite, ne ſont plus en uſage.

Quant aux vins des arbres ou arbriſſeaux, on en prépare avec les deux ſortes de cedres (51), avec le cyprès, le laurier, le genevrier, le térébinthe; &, dans la Gaule (52), avec le lentiſque, faiſant bouillir dans du moût leur bois nouveau, ou leurs baies. On en prépare de la même façon avec le bois de cham'éléa (53), de chamæpitys, de chamædrys, comme auſſi avec les fleurs (54) de ces mêmes arbres, mettant le poids de dix drachmes de fleurs dans un conge de moût.

Du vin hydromélite, & de l'oxymélite.

On fait un vin (1) avec l'eau & le miel ſeulement. Pour le bien faire, on dit qu'il faut avoir de l'eau de pluie qui ait été gardée cinq ans (2). Quelques-uns (3) néanmoins, qui agiſſent avec plus de prudence, ſe ſervent d'eau de pluie nouvellement tombée; & l'ayant fait bouillir juſqu'à la diminution du tiers, ils y ajoutent une troiſieme partie de miel : enſuite ils expoſent cette compoſition au ſoleil pendant les jours caniculaires ; je dis pendant quarante jours. D'autres la mettent au bout de dix jours dans des vaiſſeaux qu'ils ont ſoin de bien boucher. C'eſt ce qu'on

rompues & inexplicables qu'offrent les manuſcrits. Les Editeurs liſent, ſans fondement, *calami*, *lentiſci*.

(53) Dioſcoride traite du vin chamélaïre, liv. 5, chap. 79 ; du chamæpityïte, chap. 80 ; & du chamædryïte, chap. 51.

(54) Dioſcoride, liv. 5, chap. 79.

(1) Un faux vin.

(2) Dioſcoride, liv. 5, chap. 17, exige ſeulement une eau de pluie long-tems gardée.

(3) Dioſcoride, *ibid.*

& vetuſtate ſaporem vini aſſequitur, nuſquam laudatius, quàm in Phrygia.

Quin & acetum melle temperabatur: adeo nihil intentatum vitæ fuit. Oxymeli hoc vocarunt, mellis decem libris, aceti veteris heminis quinque, ſalis marini librâ, aquæ pluviæ ſextariis quinque ſuffervefactis decies, mox elutriatis, atque ita inveteratis. Omnia ab Themiſone ſummo auctore damnata: & hercule coactus eorum uſus videri poteſt, niſi ſi quis naturæ opus eſſe credit aromatiten, & ex unguentis vina compoſita, aut ut biberentur genuiſſe eam frutices. Iſta ſunt cognitu jucunda, ſolertiâ humani animi omnia exquirente. Nihil quidem ex his anno durare, præterquam quæ vetuſtate ipsâ fieri diximus, & plura ne tricenis quidem diebus, non erit dubium.

Prodigioſa genera vini.

CAPUT 18. SUNT & in vino prodigia. Dicitur in Arcadia fieri, quod fœcunditatem fœminis importet, viris rabiem. At in Achaïa maximè circa Caryniam abigi partum vino, atque etiam ſi uvam edant gravidæ, cùm differentia in guſtatu non ſit. Trœzenium vinum qui bibunt, negantur generare. Thaſos duo genera vini diverſa facere proditur: unum

(4) Breuvage dont nous traiterons de nouveau au liv. 22, chap. 24.

(5) La préparation de l'oxymel eſt la même chez Dioſcoride, livre 5, chap. 22. Pline, liv. 23, chap. 21, nous apprend que Dieuchès avoit été l'inventeur de l'oxymel. Les Anciens, écrit Baccius, liv. 1, chap. 26, p. 40, ne connoiſſoient guere d'autre ſirop, faute de ſucre.

(6) L'hémine eſt la moitié du ſetier des Anciens.

(7) Pline redonne la même méthode, liv. 23, chap. 21, & non pas livre 2, comme on lit chez le Pere Hardouin.

(1) Confirmé par Théophraſte, chez Athénée, liv. 1, p. 31; & par Elien, *Hiſt. var.* liv. 13, chap. 6.

(2) Confirmé par Athénée, *ibid.*

nomme de l'hydromel (4). Par la longueur du tems, il acquiert un goût de vin. Il n'y en a point de meilleur que celui de Phrygie.

On a auſſi mêlé du miel avec du vinaigre; car de quoi ne s'eſt-on pas aviſé? & on a nommé cette compoſition oxymel. Elle ſe prépare (5) avec dix livres de miel, cinq hémines (6) de vieux vinaigre, une livre de ſel marin; le tout bouilli dans cinq ſetiers d'eau, juſqu'à ce qu'elle ait jetté une dixaine de bouillons, après quoi on verſe (7) la liqueur dans des vaiſſeaux, & on la laiſſe vieillir. Thémiſon, auteur très célebre, condamnoit tous ces vins artificiels. Il me ſemble, du moins, qu'on ne doit en uſer qu'en cas de néceſſité, à moins qu'on ne veuille dire que les vins aromatiques & les vins compoſés de parfums ſont naturels, & que la Nature a produit les plantes, afin qu'elles ſerviſſent de boiſſon. Quoi qu'il en ſoit, la connoiſſance de ces inventions eſt propre à flatter l'eſprit humain, curieux de tout connoître. De tous ces vins artificiels, il n'en eſt aucun qui dure une année entiere, excepté ceux dont la nature, directement oppoſée aux autres, eſt préciſément de devenir meilleurs par la longueur du tems. Il y en a même pluſieurs qui ne durent pas trente jours.

Effets prodigieux de certains vins.

Le vin a auſſi ſes prodiges. On dit qu'il y a des vins en Arcadie (1) qui procurent la fécondité aux femmes, & qui rendent furieux les hommes: qu'en Achaïe, ſur-tout aux environs de Carynie (2), il y en a une eſpece qui fait accoucher les femmes groſſes; & que le raiſin même qui produit cette eſpece, a la même propriété; cependant ni ce vin (3) ni ce raiſin n'ont un goût différent des autres. On prétend que ceux qui boivent du vin de Trézene (4) n'engendrent point. Dans l'iſle de Thaſos (5) il y a deux

par Théophraſte, liv. 9, chap. 20; & par Elien, *ibid.* mais ce dernier appelle cette ville *Ceraunia*.

(3) Théophraſte, *ibid.*
(4) Théophraſte, *ibid.*
(5) Théophraſte & Elien, *ibid.*

quo ſomnus concilietur, alterum verò quo fugetur. Apud eoſdem vitis theriace vocatur, cujus & vinum & uva contra ſerpentium ictus medetur. Libanios thuris odore, ex qua Diis prolibant. E diverſo aſpendios, damnata aris. Ferunt eam nec ab alite ulla attingi. Thaſiam uvam Ægyptus vocat apud ſe prædulcem, quæ ſolvit alvum. Eſt contrà in Lycia, quæ ſolutam firmat. Ægyptus & ecbolada habet, abortus facientem. Vina in apothecis Canis ortu mutantur quædam, poſteaque reſtituuntur ſibi. Sic & mari navigatio, cujus jactatus his, quæ duraverint, tantum vetuſtatis adjicere ſentitur, quantum habuerint.

Quibus vinis ad ſacra uti fas non ſit; & quibus generibus muſta condiantur.

CAPUT 19. Et quoniam religione vita conſtat, prolibare Diis nefaſtum habetur vina, præter imputatæ vitis, fulmine tactæ, quamque juxta hominis mors laqueo pependerit, aut vul-

(6) Sur quoi conſultez les détails donnés par l'Auteur des *Géoponiques*, liv. 4, chap. 7, p. 106; & Palladius, liv. 3, *in Februar.* tit. 28, p. 80.

(7) Comme qui diroit vin d'encens.

(8) Ainſi nommé de l'*a* privatif, & de σπένδειν, *libare*, parcequ'il n'étoit pas permis de faire avec ce vin des libations aux Dieux.

(9) Nous avons parlé de ce vin Thaſien d'Egypre vers le milieu du chapitre 7.

(10) Ainſi nommé du mot Grec ἐκβάλλω, *ejicio*. Pline obſerve que ce vin faiſoit avorter.

(11) Confirmé par l'Auteur des *Géoponiques*, liv 7, chap. 10, p. 187.

(12) On voiture pareillement ſur mer les vins de Bourdeaux pour les améliorer. Chriſtophe de Véga, *Art. Med.* liv. 2, obſerve la même choſe de certains vins d'Eſpagne, qui, tranſportés dans la Nouvelle Eſpagne, ou ſeulement même en Allemagne, y acquierent, dit-il, par ce tranſport, une bonté qu'ils n'avoient point ſur le lieu.

(1) Je lis au texte, avec le P. Hardouin & tous les manuſcrits, *præter imputatæ*. C'eſt ſans fondement que Pintianus & l'édition d'Elzévyre retranchent le mot *præter*.

(2) Les raiſons qui rendoient le vin

ſortes

ſortes de vins contraires, l'un qui provoque le ſommeil, l'autre qui empêche de dormir. Dans la même iſle, il y a un plant de vigne appellé thériaque (6), dont le vin étant bu, & le raiſin étant mangé, ſont un très bon remede contre les morſures des ſerpents. Le vin que produit le plant de vigne qu'on nomme libanios (7), a une odeur d'encens : auſſi l'emploie-t-on dans les ſacrifices. Au contraire, le vin du plant appellé aſpendios (8) ne s'y emploie jamais : on dit même qu'aucun oiſeau n'en mange le raiſin. Quant au vin nommé Thaſien (9) en Egypte, il eſt très doux, & lâche le ventre : il y a au contraire en Lycie un raiſin qui le reſſerre. En Egypte, on trouve le raiſin ecbolade (10), ainſi appellé parcequ'il fait accoucher les femmes avant terme. Il y a des vins qui, dans les premiers jours caniculaires, s'alterent dans les caves, puis ſe rétabliſſent d'eux-mêmes (11). La navigation les altere auſſi : mais ceux qui peuvent ſoutenir l'agitation de la mer, paroiſſent, après cette épreuve, une fois plus vieux qu'ils ne ſont réellement (12).

Des vins proſcrits des ſacrifices, & de la maniere d'accommoder les vins nouveaux.

Comme la religion eſt la baſe de la vie humaine, il convient d'obſerver qu'il n'eſt pas permis de faire des libations aux Dieux avec du vin, non ſeulement (1) d'une vigne qui n'auroit pas été taillée (2), mais encore de celle qui auroit été frappée de la foudre (3), ou près de laquelle un homme auroit été pendu; ou avec

impur, n'étoient pas préciſément celles-ci, ſelon d'autres Auteurs. Ecoutons Antiſtius Labéon, au dixieme livre du *Comment. du Droit Pontifical*, chez Feſtus : *Spurcum vinum eſt, quod ſacris adhiberi non licet ; cui aqua admixta eſt, defrutumve ; aut igne tactum eſt ; muſtumve antequam deferveſcat.*

(3) Le vin frappé de la foudre étoit exclus des ſacrifices. Etoit-ce à cauſe des propriétés malfaiſantes que lui ſuppoſe Séneque ? *Fulmine gelatum vinum, cùm ad priorem habitum redit, potum, aut exanimat, aut dementes facit.* Quæſt. Natur. libr. 2, cap. 53, p. 858.

neratis pedibus conculcata, & quod circumcisis vinaceis profluxerit, aut supernè deciduo immundiore lapsu aliquo polluta. Item Græca, quoniam aquam habeant. Vitis ipsa quoque manditur, decoctis caulibus summis, qui & condiuntur in aceto ac muria.

Verùm & de apparatu vini dixisse conveniat, cùm Græci privatim ea præcepta condiderint, artemque fecerint, sicut Euphronius, & Aristomachus, & Commiades, & Hicesius. Africa gypso mitigat asperitatem, nec non aliquibus sui partibus calce. Græcia argillâ, aut marmore, aut sale, aut mari, lenitatem excitat: Italiæ pars aliqua rabulanâ pice: ac resinâ condire musta vulgare est ei, provinciisque finitimis. Nonnusquam prioris vini fæce, acetove condiunt. Nec non & ex ipso musto fiunt medicamina: decoquitur, ut dulcescat portione virium. Nec durare ultra annuum spatium tale proditur. Aliquibus in locis decoquunt ad

(4) Caton, chap. 23, p. 26, l'appelle *tortivum mustum circumcidaneum.* Voyez aussi Columelle, l. 12, c. 36.

(5) Consultez-en la méthode chez Columelle, liv. 12, chap. 7, p. 416.

(6) Et même les Italiens, comme on le peut voir chez Columelle, liv. 12, chap. 20, p. 430, où il déraille la maniere dont se faisoit cette préparation. On la trouve aussi chez Didyme, *in Geopon.* liv. 6, chap. 18, p. 178. Aujourd'hui même en Espagne, selon Christophe de Véga, p. 237, on prépare les vins à la chaux & au plâtre.

(7) Par exemple, à Carthage, comme on le verra au liv. 36.

(8) Columelle, liv. 12, chap. 25, ajoute *ou de la saumure.*

(9) Des manuscrits, les uns portent *rabulanâ pice*; les autres *rapulanâ.* Quelques Critiques lisent *radulanâ*, d'autant que, chez Columelle, cette sorte de poix est appellée *rasis.* Voici ses paroles, liv. 12, chap. 20: *Commisceri debet* RASIS, *quod est genus crudæ picis.* Celsus, liv. 4, chap. 5, & Martial, liv. 3, Epigr. 77, font mention des vins résinés. Celsus en fait un stomachique.

(10) *Si qua vina erunt duriora, aut minùs bona, quod agri vitio aut tempestate sit factum, sumito facem vinî boni, & panes facito, & in sole arefacito, & coquito in igne: postea terito, & pondo quadrantem singulis amphoris infricato, & oblinito: bonum fiet.*

(11) Comme on l'a dit de la *sapa*, chap. 9. Columelle dit les mêmes cho-

du vin qui auroit été foulé par un homme ayant les pieds bleſſés, ou qui auroit été preſſuté (4) après la taille du marc, ou qui auroit été ſouillé par quelque ordure qui y ſeroit tombée. Il n'eſt pas permis non plus d'employer aux ſacrifices les vins Grecs, parce-qu'ils ſont mêlés d'eau. On mange les ſommités des riges de vignes après les avoir fait bouillir ; ou bien on les confit (5) avec le vinaigre & la ſaumure.

Paſſons à la maniere d'accommoder les vins, d'autant que les Grecs, tels qu'Euphronius, Ariſtomaque, Commiade, Hiceſius, ont donné des préceptes là-deſſus, & en ont fait un art. Les Africains (6) adouciſſent avec du gypſe l'âpreté de leurs vins, & en quelques endroits (7) avec de la chaux. Les Grecs, au contraire, fortifient les leurs avec de l'argille, ou avec de la poudre de marbre, ou avec du ſel, ou avec de l'eau marine (8). En certains endroits de l'Italie, pour fortifier le vin, on le poiſſe (9) ; & il eſt ordinaire dans ce pays-là & dans les provinces adjacentes, d'accommoder les vins nouveaux avec de la réſine. Il y a des endroits où on les accommode avec de la lie de vin vieux, ou avec du vinaigre (10). On prépare auſſi le moût ſans y rien ajourer : & dans cette vue, on le fait bouillir, pour qu'il s'adouciſſe & perde une partie de ſes forces. On dit qu'étant préparé de la ſorte, il ne dure pas plus d'un an. En quelques endroits on le fait bouillir juſqu'à la diminution du tiers (11) ; & dans cet état, on

ſes, mais beaucoup plus en détail, liv. 12, chap. 2, p. 428. Au reſte, avant de quitter les conſidérations ſur la vigne & ſur les diverſes eſpeces de vins, je mettrai ici ſous les yeux du Lecteur quelques remarques qui m'ont été communiquées, & dont l'Auteur a négligé de ſe faire connoître.

Chap. 9, p. 205. *Egrenent & égrappent.* » Les gens attentifs prennent encore quelques-unes des précautions » dont parle Pline, lorſqu'ils ſe propoſent de faire de meilleurs vins que » les autres ; ils choiſiſſent les meilleurs plants ; ils laiſſent les fruits » parvenir à une parfaite maturité ; » ils ne les font couper que quand la » roſée eſt diſſipée, & par les beaux » jours ; ils choiſiſſent encore les raiſins les plus mûrs, & ceux qui ne » ſont point attaqués de la pourriture ; enfin ils égrappent ces raiſins choiſis : c'eſt avec ces attentions que l'on peut eſpérer de ſe procurer un vin bien ſupérieur à celui » des cultivateurs qui ne prennent

ſapas muſta, infuſiſque his ferociam frangunt. Et in hoc tamen genere, & in omni alio, ſubminiſtrant vaſa ipſa con-

» aucune de ces précautions. Le grand » point eſt de s'appliquer à bien connoître le degré convenable de fermentation, que l'on ne peut douter être eſſentiel pour la réuſſite » dans la fabrique des bons vins ».

Chap. 9, page 205. *Après lui avoir tordu la queue.* » Si les moyens qu'on » employoit anciennement, en tordant la queue des grappes de raiſins, ou en fendant le ſarment ſuivant ſa longueur, peuvent être encore de quelque utilité, du moins » dans notre pays (car il ne faut point » rapporter au nôtre ce que dit Pline » de celui d'Italie, le climat étant ſi » différent); ce ne pourroit être que » lorſque les fruits ſeroient mûrs, » pour diſſiper une partie de leur humidité, comme ſi on les expoſoit, » pendant quelque tems, au ſoleil ſur » des claies. Il eſt certain que les raiſins n'acquierent jamais une parfaite maturité tant que la vigne » pouſſe; mais ſi l'on empêchoit, par » les moyens que propoſe Pline, la » ſeve d'arriver juſqu'aux grappes, » elles ſe faneroient immanquablement ſi on les employoit beaucoup » avant leur maturité ».

Chapitre 16, ſect. 1. *Omphacium.* » C'eſt ordinairement ce que l'on connoît en François ſous le nom de verjus. Pline a parlé, ſous le nom d'*omphacium*, au liv. 12, d'une eſpece » d'huile que l'on tire des olives quand » elles ſont encore vertes, & d'une » eſpece de verjus que l'on rire du raiſin avant ſa maturité; il dit que » l'on conſervoit auſſi le marc après » en avoir extrait le jus piquant. Aujourd'hui l'on appelle encore *oleum* » *omphacium* l'huile tirée des olives » lorſqu'elles commencent à mûrir. » On tire moins d'huile lorſqu'on » prend les olives dans cet état; mais » elle eſt meilleure ».

Ch. 16, ſect. 1, p. 218. *Labruſca*, ou *vigne ſauvage.* » On fait avec ſa fleur » un vin auquel on a donné le nom » d'*œnanthin*, comme compoſé avec la » fleur de la vigne: c'eſt l'eſpece appellée par Caſpar Bauhin *vitis ſylveſtris labruſca.* Son fruit eſt très aigre, parcequ'il mûrit rarement. » Peut-être cette eſpece de vigne » avoir-elle ſes fleurs plus odorantes » que les autres. On a vendu, il y a » quelques années, un vinaigre fort » agréable, qu'on diſoit fait avec les » fleurs de la vigne; mais comme il y » entroit divers aromates, peut-être » la fleur de la vigne y étoit-elle à-» peu-près inutile ».

Ch. 16, ſect. 3, p. 220. *E milii ſemine.* » Le millet, dont on fait quelque » uſage en médecine, eſt le *milium ſemine luteo vel albo* de Caſp. Bauh. & » de Tournefort ».

Chap. 16, *ibid. Ex loto.* » Il y a » pluſieurs eſpeces de plantes qui ont » été appellées *lotus*, & dont on peut » faire une eſpece de liqueur. 1°. Un » arbre auquel les Anciens avoient » donné ce nom. C'eſt le *celtis fructu nigricante* de Tournefort. Son fruit » reſſemble à des petites ceriſes; ce » ſont des petites baies ſphériques » noirâtres, qui renferment un noyau » gros proportionnément à la chair

le mêle avec d'autres vins pour en adoucir la dureté. Mais, de quelque façon qu'on accommode le vin, on ſe ſert toujours de

» qui l'environne. 2°. Deux arbres » qui ne deviennent jamais auſſi » grands que le celtis : l'un eſt le » *guaiacana* de Tournefort ; & l'autre » eſpece, que cet Auteur appelle » *guaiacana anguſtiore folio*. Cet ar- » bre produit un fruit de la groſſeur » d'une petite prune, qui devient en » mûriſſant d'un goût aſſez agréable, » & avec lequel on fait à la Louiſiane » une eſpece de cidre. 3°. Enfin avec » le *melilotus major odorata violacea* » *Moriſſ.* qui eſt le *trifolium melilotus* » *carulea* de Linnæus, l'on peut, en » le faiſant infuſer dans le vin, ſe » procurer une liqueur qui prendroit » le goût, l'aromate, & une partie des » vertus de cette plante. C'eſt peut- » être le trefle odorant dont parle » Pline ; car comme cette plante porte » à l'extrémité d'une queue trois fo- » lioles, on a pu anciennement la » nommer un trefle : au reſte, ce n'eſt » là qu'un ſoupçon ».

Ch. 16, ſect. 4, p. 224. *Myrtidanum vocatur.* » Dalechamp croit que le vin » que Pline appelle *myrtidanum* n'eſt » pas fait avec les baies de cet arbriſ- » ſeau, mais avec une infuſion d'une » excroiſſance fongueuſe qui croît ſur » les troncs du myrte : comme cette » galle eſt probablement encore plus » aſtringente que les fruits du myrte, » il eſt à croire qu'elle eſt produite » par la piquure de quelques inſectes, » comme les galles des chênes, des » ormes, des térébinthes ».

Ch. 16, ſect. 5, p. 224. » *Aſparago*, l'aſ- » perge ; *cunila*, c'eſt la *ſatureia hor-* » *tenſis* ſive *cunila ſativa Plinii*, la ſar- » riette cultivée de Tournefort.

» *Origano*, l'origan.

» *Apii ſemine*, la ſemence de perſil.

» *Abrotano*, l'aurone.

» *Mentaſtro* ; c'eſt une eſpece de » menthe appellée par Tournefort & » Caſp. Bauh. *mentha ſylveſtris rotun-* » *diore folio.*

» *Ruta*, la rue.

» *Nepeta*, c'eſt la *cataria major* » *vulgaris* de Tournefort, & la *ne-* » *peta Tragi.*

» *Serpyllo*, le ſerpolet.

» *Marrubio*, le marrube.

Ch. 16, *ib.* p. 224. » *Nardo Gallico*, » nard Celtique. Cette plante nous » vient ordinairement des Alpes, où » elle croît. On fait uſage dans la mé- » decine de toute la plante, & ſur- » tout de ſes racines ſeches. Caſpar » Bauhin croit que ce que Pline appel- » loit *ſaliunca* étoit le nard Celtique. » Cependant Pline le rapporte ici » ſous ſon vrai nom. Cette plante » étoit très célebre dès le tems de » Dioſcoride. On l'appelle Celtique, » parcequ'on la recueilloit dans les » montagnes de cette partie de la » France appellée autrefois Celtique.

» Le *nardus ſylveſtris*, c'eſt le *vale-* » *riana hortenſis, phu folio oluſatri* de » Tournefort, & le *valeriana vera ſeu* » *nardus agreſtis Tragi* ».

Ch. 16, ſect. 6, p. 224. *E myrrha.* » Le » vin de myrrhe. On ſait que la myr- » rhe eſt une réſine qui nous vient » d'Egypte. On ignore encore l'arbre » qui la produit ».

Ch. 16, *ib.* p. 226. *Calamo, &c.* » On » a été long-tems en doute ſur l'*aco-*

dimentis picis : cujus faciendæ ratio proximis dicetur voluminibus.

» *rus* des Anciens : on en diſtingue » deux aujourd'hui, le vrai *acorus*, ou » l'*acorus verus ſeu calamus aromaticus* » *offic.* Caſp. Bauh. qui a une odeur » aromatique & agréable. C'eſt, ſans » doute, celui-là que Pline entend » ici, puiſqu'il y parle des vins aro- » matiques. Du tems de cet Auteur, » non ſeulement on donnoit le nom » d'*acorus* à la racine de l'*acorus* des » Anciens Grecs, mais encore à la ra- » cine d'une plante appellée *oxynur-* » *ſina*, qu'on nommoit auſſi *acorum* » *agrion.*

» Le vrai *acorus* vient dans les en- » droits humides de la Lithuanie & » de la Tartarie, dans la Flandre, » l'Angleterre, le long des ruiſſeaux, » & dans les endroits humides.

» L'on en connoît encore une ſe- » conde eſpece, qui eſt l'*acorus Indi-* » *cus vel Aſiaticus*, que les Anciens » probablement ne connoiſſoient pas. » Celle-ci a auſſi quelques vertus mé- » dicinales. Je ne parle pas de certai- » nes racines d'iris, auxquelles on a » donné le nom de faux *acorus.*

Chap. 16, *ibid. Aſpalatho*, l'aſ- palathe. » C'eſt un bois dur, lourd & » odorant. Nous avons peu de con- » noiſſance ſur ſa nature, & l'eſpece » d'arbre qui le produit; l'on trouve » tant de différences dans les mor- » ceaux qu'on conſerve dans nos bou- » tiques, qu'ils ne peuvent nous fa- » ciliter la déciſion de ſon eſpece.

» Dioſcoride paroiſſoit connoître » un arbre auquel il donnoit ce nom; » mais Pline trouvoit déja de la dif- » férence entre ſa racine & celle » de Dioſcoride. Il dit, dans un » autre endroit, que l'on recherche » la racine de l'aſpalathe pour les » pommades, & que l'on eſtime celle » qui eſt de couleur rouſſe, épaiſſe, » & qui a l'odeur du *caſtoreum*, la- » quelle odeur n'étant pas des plus » agréables & des plus douces, pa- » roît devoir faire diſtinguer cette » racine de celle dont avoit parlé » Dioſcoride. Mais comme une odeur, » ſouvent gracieuſe pour une perſon- » ne, ne l'eſt pas pour une autre; » cette raiſon n'eſt pas ſuffiſante pour » aſſurer, entre les deux racines de » ces deux Auteurs, une différence » qui peut-être déja ne venoit que des » différents climats qui les avoient » produites ».

Chap. 16, *ibid. Junco.* » C'eſt pro- » bablement le *ſchœnanthum juncus* » *odoratus* qui croît dans l'Arabie Heu- » reuſe, & au mont Liban, où il eſt » très commun. Sa racine ſert auſſi en » médecine; elle eſt odorante ».

Chapitre 16, *ibid. Nardo Syriaco.* » Dioſcoride fait mention du nard In- » dien, & il le diviſe en trois eſpe- » ces, le vrai nard Indien, celui de » Syrie & celui du Gange.

» La plante s'appelle *gramen cype-* » *roïdes aromaticum Indicum.* On la » diſtingue enſuite par des noms dif- » férents, ſuivant les pays dont on la » tire.

» Il ne faut pas confondre l'*amo-* » *mum* de Pline avec le fruit d'un ar- » briſſeau aſſez commun dans nos jar- » dins, auquel nous avons donné ce » nom; le nôtre ayant un grand rap-

tonneaux poiſſés (12). Nous dirons, dans les livres ſuivants (13), la maniere dont ſe fait la poix.

» port avec les *ſolanum*, pourroit y » reſſembler auſſi par ſes mauvaiſes » qualités pour la ſanté. L'*amomum* » des Anciens a fait long-tems un ſu- » jet de diſpute parmi les Critiques » qui ont cherché à deviner la plante » qui le produit. Chacun l'a attribué » à une particuliere, & l'on ne ſait » encore ſur laquelle il faut s'arrêter. » Nous le recevons ſous la forme d'un » fruit ou d'une capſule ſeche, plu- » ſieurs ſur une même grappe, pleine » de graines. Elle contient beaucoup » d'huile aromatique. L'*amomum* en- » tre dans la thériaque. Les Anciens » en faiſoient auſſi uſage dans les on- » guents ».

Chap. 16, *ibid. Caſia.* » Il paroît » que Pline entend ici la *caſſia lignea*, » ou écorce qui reſſemble à la can- » nelle, & qui en a le goût & l'odeur; » elle eſt ſeulement plus épaiſſe, » moins aromatique, & moins pi- » quante. Quand on la met dans ſa » bouche, elle s'y fond. On ne diſtin- » gue dans l'iſle de Ceylan, de Java, » & dans le Malabar, ces deux arbres » que par leurs écorces. Caſpar Bau- » hin a nommé l'arbre qui la porte » *cinnamomum ſeu canella Malabarica* » *& Javenſis.* L'arbre qui porte des ſi- » liques dont on prend la pulpe pour » faire entrer dans la médecine, s'ap- » pelle *caſſia fiſtula* ».

Chap. 16, *ibid.* » *Croco*, le ſafran. » L'on ſait qu'on ne fait ici uſage en » médecine, & pour les teintures, » que des piſtils de la fleur de cet oi- » gnon, que l'on cultive beaucoup en » Gatinois. On les fait ſécher, & pour » lors ils produiſent une couleur jau- » ne, qui, par la quantité dont ils di- » minuent, devient aſſez chere ».

Chap. 16, *ibid. Palma.* » Pline en- » tend parler ici du palmier dattier. » Suivant le témoignage de Strabon » & de Dioſcoride, les Anciens jet- » toient de l'eau ſur les fruits du pal-

(12) D'après les récits de divers Voyageurs ſur la maniere actuelle d'accommoder les vins d'Orient, il paroît qu'on ne mettoit point à deſſein de la poix dans les cuves; mais que comme on enduit les vaſes de réſine, la liqueur en prend le goût. C'eſt ainſi que le vin ſe charge du goût des outres dans les pays où l'on tranſporte le vin dans des peaux de bouc.

(13) Je lis au texte *proximis dicetur voluminibus.* Les plus anciens exemplaires portoient, ſans doute, *proxim. dicetur volum.* C'eſt une indication indéfinie, qui annonce indiſtinctement l'un des premiers livres ſuivants. Ceux qui liſent ici *proximo volumine*, ſemblent faire contredire Pline par lui-même, puiſque le livre indiqué eſt le ſeizieme, & non pas le quinzieme. C'eſt ainſi qu'à l'entrée du chap. 16, nous avons vu que Pline avoit écrit *prior. libr.* pour *prioribus libris*, & non pas *priore libro*, comme ont lu les Editeurs. Pline dira comme ſe fait la poix au livre 16, chapitre 11.

De picis generibus, & reſinis, & muſtis condiendis, & de aceto & de fæce.

CAPUT 20. ARBORUM ſucco manantium picem reſinamque; aliæ ortæ in Oriente, aliæ in Europa ferunt. Quæ intereſt

» mier que l'on nomme dattes, pour » les faire fermenter & en tirer une » liqueur ſpiritueuſe. L'on ſait que » l'arbre fournit encore une liqueur » quand on y fait des inciſions dans » une ſaiſon convenable; & de douce » qu'elle eſt lorſqu'on la reçoit, elle » fermente d'elle-même, &, au bout » d'un tems, acquiert aſſez de force » pour monter à la tête, & enivrer » ceux qui en font un uſage immodé- » ré. Voyez Kempfer, *Amœnit. exotic. faſcil.* 5, où il donne un détail de » toutes les propriétés de cet arbre, » dont tout peut être mis à profit ».

Chap. 16, *ibid. Malobathrum.* » C'eſt » la feuille d'un arbre qui croît dans » les Indes; elle eſt aſſez reſſemblante » à celle du citronnier : le fruit de » l'arbre eſt gros comme un pois, & » eſt recouvert par un calice.

» Léméry, *Dict. des Drogues*, nous » a donné une figure & une courte » deſcription de l'arbre qui porte cette » feuille, qui eſt aromatique, & ſert » en médecine ».

Chap. 16, *ibid. Helenion.* » C'eſt » l'*aſter omnium maximus, helenium dictus.* Tournefort. Il eſt très com- » mun ici, & eſt d'un grand uſage en » médecine ».

Chap. 16, *ibid. Medicam.* » Nous » nommons ce genre en François *lu- » zerne.* Je ne ſais de quelle eſpece » Pline croit qu'on ſe ſervoit autre- » fois.

» Le *ſymphyton*, ou la grande con- » ſoude, *ſymphytum, conſolida major*, » Caſp. B. & Tournefort. L'infuſion » de cette plante & de ſes racines dans » une liqueur doit la rendre conſo- » lidante, incraſſante, adouciſſante, » & lui procurer les mêmes vertus » que l'on reconnoît à toute la plante » en médecine ».

Chap. 16, *ibid. Idæam.* » C'eſt » apparemment avec les fruits du *vitis » idæa*, ou avec les racines, les baies » ou grappes de l'*uva urſi*, qui eſt le » *radix idæa putata & uva urſi*, J. B. » Raii Hiſt.

» Je ne vois perſonne qui l'ait ap- » pellé *oreſtion*, ou ſon produit *nec- » tarion* ».

Ch. 16, ſect. 7, p. 226. *Abſinthites.* » Pline parle d'une grande quantité » de vins médicinaux & aromatiques » qui ne ſont plus guere d'uſage au- » jourd'hui; les Médecins cependant » en ordonnent encore quelques-uns, » comme le vin d'abſinthe, d'enula » campana, de quinquina, &c. Au » lieu de faire bouillir ces plantes, ou » leurs écorces, dans le moût, on ſe » contente de les mettre dans des ba- » rils remplis de vin doux, qui, en » fermentant, extrait la partie utile » de ces plantes. On fait auſſi, avec » le fer, le vin calybé; avec l'anti-

Des

Des différentes ſortes de poix ; des réſines ; de la maniere d'apprêter les vins nouveaux ; du vinaigre & de la lie.

ENTRE les arbres qui produiſent la poix (1), les uns croiſſent dans l'Orient, les autres en Europe. L'Aſie (2), qui eſt entre

» moine, le vin émétique, en mettant ces métaux infuſer dans le vin fait, dont les parties acides diſſolvent une partie du métal, & leur donnent des qualités médicinales ».

Ch. 16, ſect. 7, p. 226. *Circa radices vitium ſato* » Nous ne pouvons entiérement convenir de ce que dit Pline ſur la qualité médicinale que prennent les vins, ſuivant les différentes plantes que l'on fait croître dans les vignes.

» Nous ſavons qu'en général les fruits ſe chargent volontiers des odeurs qui les environnent ; ils contractent celle du foin, de la paille, & même des planches de ſapin, ſur leſquelles on les dépoſe dans les fruiteries. On convient encore que les raiſins contractent un goût & une odeur déſagréables lorſque les ceps ſont entourés d'ariſtoloche ou de quelques autres plantes auſſi fortes ou aromatiques. Mais 1°. des Phyſiciens ont tenté inutilement de faire monter avec la ſeve des odeurs dans les fruits ; & quand ces expériences laiſſeroient encore ſubſiſter quelques incertitudes, quand on ſeroit parvenu à faire paſſer des odeurs dans les fruits, ce ne ſeroit qu'une imprégnation trop légere pour que l'odeur & le goût puſſent ſe reconnoître après la fermentation dans le vin fait, & lui communiquer les vertus médicinales que Pline leur attribue ».

Ch. 16, ſect. 8, p. 228. *Tragorigano.* Il y a deux plantes que les Anciens appelloient *tragoriganum :* l'une eſt la *chamædris maritima incana fruteſcens*, Tournef. qui nous vient de Provence ; c'eſt le *tragoriganum Lobelii :* l'autre eſt la *thymbra Hiſpanica majoranæ folio*, Tournefort ; & le *tragoriganum primum Cluſii*, qui croît en Eſpagne & dans les pays chauds. Ces deux plantes ſont

(1) Les arbres réſineux produiſent naturellement de la réſine ; & ſi cette réſine ſe tire par l'opération du feu, elle prend le nom de poix. La premiere production prend auſſi le nom de *poix*, ou du moins de *poix-réſine*. Pour ſe faire une idée juſte de cette matiere, il faut conſulter, chez M. Macquer, le mot *Réſine*, dans le *Dictionnaire de Chymie*, tome ſecond, p. 387.

(2) L'Aſie Mineure, laquelle cependant fait expreſſément partie de l'Orient. Ainſi il eſt peu exact de dire que l'Aſie Mineure eſt mitoyenne entre l'Orient & l'Europe. Il eût été plus convenable de dire que l'Aſie Mineure étoit comme mitoyenne entre l'Orient & l'Occident. M. de Volraire a pareillement dit de l'Idalie, portion de cette même Aſie Mineure :

Lieux où finit l'Europe & commence l'Aſie.

Aſia, utrinque quaſdam habet. In Oriente optimam tenuiſſimamque terebinthi fundunt : deinde lentiſci, quam

» céphaliques, ſtomachales & vulnéraires. Nous croyons que c'eſt de la » deuxieme dont Pline veut parler ».

Chapitre 16, *ibid.* » *Dictamno*, le » dictame : c'eſt l'*origanum creticum latifolium tomentoſum, ſeu dictamnus Creticus*, Tournefort.

» *Aſaro*, le cabaret, Tournef.

» *Dauco*; c'eſt le *daucus vulgaris*, » ou la carotte ſauvage de Tournefort.

» *Acorus*; c'eſt de l'*acorus verus ſeu* » *calamus aromaticus.*

» *Coniza. Coniza major vulgaris.* » Caſp. Bauhin.

» *Thymo. Thymus capitatus, qui* » *Dioſcoridis.* Caſpar Bauhin & Tournefort.

» *Mandragora.* Il y a deux eſpeces de » mandragores, que les Anciens diſtinguoient improprement en mâle & femelle ; elles ne different que par les » feuilles, qui, dans la deuxieme eſpece, ſont plus étroites : elles ont toutes deux les mêmes vertus ; elles portent toutes les deux des fleurs hermaphrodites, & donnent des fruits.

» *Junco*, le jonc. *Juncus acutus capitulis.* Sorghic, Caſpard Bauhin & » Tournef.

» *Cedri utriuſque.* Les cedres appartiennent à deux genres bien différents : le cedre du Liban eſt une véritable méleze ; il porte, comme cet arbre, des fruits en cône, & en » a tout le caractere : les autres, qui portent des baies, ſe peuvent très » bien ranger avec les genevriers ; » &, exactement parlant, ce ſont différentes eſpeces d'un même genre ». Chap. 16, ſect. 9. *Cedri.* » Dalechamp dit que Pline a mal rendu » Dioſcoride ; que cet Auteur rapporte que l'on fait deux eſpeces de » vins de cedre, l'un avec les baies » de l'oxycedre, c'eſt-à-dire de celui » qui a les feuilles pointues, & qui, » donnant des baies, a tout le caractere du genevrier ; l'autre avec la » *cedria*, ou gomme de cedre, qui eſt » reconnue aujourd'hui ne point différer, par le caractere, de celle des genevriers. L'on recueille encore une » réſine ſur le *larix Orientalis fructu* » *rotundiore obtuſo* de Tournefort, en » pratiquant, ſur cette eſpece de méleze, très commune au mont Liban, » des inciſions par leſquelles elle découle dans dans la ſaiſon favorable. » Les cedres bacciferes, ou genevriers, produiſent encore une autre » réſine, qu'on nomme *ſandaraque.*

» *Juniperus.* C'eſt le vrai genevrier.

» *Terebinthus*, le térébinthe ou » piſtacier.

» *Calamus.* C'eſt le *calamus verus*, » ou la tige d'un roſeau qui nous vient » des pays chauds ; il ne faut pas le » confondre avec l'*acorus verus*, *calamus aromaticus.*

» *Lentiſcus. Lentiſcus vulgaris*, le » lentiſque qui donne le maſtic.

» *Chamelæa.* C'eſt probablement la » *thymelea lauri folio deciduo ſive laureola fœmina*, Tournefort ; *chamelea* » *Germanica*, Dod. dont veut ici parler Pline.

» *Chamæpitys*, en François ivette. » Nous en connoiſſons ici deux eſpeces, qui ſont d'uſage.

deux, en a de l'une & de l'autre façon. Dans l'Orient, les térébinthes rendent la meilleure (3) réſine & la plus ſubtile. Après celle-là vient celle des lentiſques, appellée maſtic (4); enſuite celle des

» *Chamædrys*. C'eſt la germandrée, » ou petit chêne, parceque toutes ces » eſpeces ont aſſez la feuille découpée comme celle de cet arbre ».

Ch. 17, ſect. 2, p. 230. *Iſta ſunt cognitu jucunda*. » On faiſoit, il n'y a pas long-» tems, aſſez d'uſage d'un vin aroma-» tiſé, qu'on nommoit l'*hypocras*; mais » maintenant les liqueurs ont fait ou-» blier tous ces vins aromatiques, & » on donne la préférence aux vins na-» turels: car on peut regarder comme » tels les vins de liqueurs, même » ceux qu'on nomme de *Malvoiſie*, » qu'on fait en tenant le vin doux ſur » le feu, juſqu'à ce qu'un tiers de l'hu-» midité ſoit évaporé. Les vins cuits, » privés d'une partie de leur flegme, » ne fermentent pas parfaitement, & » ils conſervent cette douceur qui fait » eſtimer les vins de liqueurs ».

Chap. 18, ſect. 1. *Sunt & vino prodigia*. » L'on ne doit pas beaucoup » compter ſur les ſingulieres vertus » que Pline dit que l'on attribuoit, » de ſon temps, aux vins de certains » pays; il ſera toujours conſtant que, » comme certains vins, pris modéré-» ment, ſont favorables à la ſanté, il » y en a auſſi qui peuvent y nuire, ſi » l'on en faiſoit uſage ſans réſerve: & » quoique nous ne puiſſions pas ajou-» ter une foi entiere aux propriétés » des vins dont Pline fait mention, » il eſt d'expérience cependant que » ceux que nous connoiſſons ont » des propriétés bien différentes. » Ceux du Rhin ne montent point » à la tête, & n'échauffent point; » mais ils fatiguent l'eſtomac; au con-» traire, la plupart des vins d'Eſpa-» gne, & particuliérement ceux de » Rota, d'Alicante, ſont ſtomachi-» ques. Les vins de Champagne ſont » diurétiques; les vins de Bourgogne » ſont agréables & bienfaiſants; les » vins de Bourdeaux, & quantité » d'autres, ne ſont agréables que » quand ils ſont très vieux; &, com-» me le dit Pline, ceux-là acquierent » de la qualité à être tranſportés par » mer, au contraire des vins délicats » qui s'y alterent. Les vins de la côte » du Rhône ſont des plus agréables, » mais capiteux. Il y a de petits vins » fort agréables, qui ne fatiguent » point du tout, ni la tête, ni l'eſto-» mac. Ordinairement les vins légers » ne ſont point de garde, pendant que » les vins forts & tartareux ſe conſer-» vent bien des années, augmentant » toujours de qualité ».

Ch. 19, ſect. 2, p. 234. *De apparatu vini*. Dans la plupart des vignobles » du royaume, on ne mêle rien avec les » vins; les uns ſeulement cueillent

(3) Dioſcoride, liv. 1, chap. 91; Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 9, chapit. 2; Galien, l. 3, *κατὰ γένη*, p. 715.

(4) Dioſcoride, Théophraſte, & Galien, *ibid.*

& maſtichen vocant : poſtea cupreſſi, acerrimam ſapore. Liquidam omnes, & tantùm reſinam : craſſiorem verò & ad pices faciendas cedrus. Arabica reſina alba eſt, acri odore, difficilis coquenti. Judæa calloſior, & terebinthinâ quoque odoratior : Syriaca Attici mellis ſimilitudinem habet. Cypria antecedit omnes : eſt autem melleo colore, carnoſa. Colophonia præter cæteras fulva : ſi teratur, alba fit, gravior odore : ob id non utuntur eâ unguentarii. In Aſia quæ fit è picea, admodum candida, ſpagas vocatur. Reſina omnis diſſolvitur oleo. Quidam & cretâ figlinarum hoc fieri arbitrantur. Pudetque confiteri, maximum jam honorem ejus eſſe in evellendis virorum corpori pilis.

Ratio autem condiendi muſta, in primo fervore, qui novem diebus cùm plurimùm peragitur, aſperſu picis, ut

» le raiſin plus verd que les autres ; » les uns ne le font point, ou très » peu, cuver, pendant que d'autres » ne le tirent de la cuve qu'après que » la fermentation eſt tout-à-fait paſ- » ſée ; enfin on mêle quelquefois des » vins de différentes couleurs & qua- » lités, pour en compoſer un meilleur.

» En Provence, on met dans les » cuves une partie des drogues dont » parle Pline, du plâtre, de la chaux, » du ſel, &c. Ces vins ſophiſtiqués ne » ſont ordinairement pas auſſi agréa- » bles, & ſont toujours plus malfai- » ſants que les vins naturels d'un bon » crû. Nos marchands ont la réputa- » tion de connoître toutes les façons » de changer les vins, & de les ren- » dre propres à la vente ; heureux » quand ils évitent d'employer des » drogues qui ſont ſpécialement nui- » ſibles à la ſanté ».

Ch. 19, *ib.* p. 234. *Necnon & in ipſo muſto.* » Pline parle ici des vins cuits, » comme celui de Malvoiſie, &c. On » empêche les vins de fermenter, & » on les entretient doux, ou en les » privant d'une partie de leur flegme, » ou en les ſoufrant au ſortir du preſ- » ſoir. La vapeur du ſoufre occaſionne » un précipité ; & ſi on ſoutire le vin » quand il eſt éclairci, il ne fermente » plus, & s'entrerient toujours doux. » C'eſt pour cette raiſon qu'on ſoufre » les vins blancs qu'on deſtine à être » tranſportés par mer ; mais on ne » peut employer ce moyen pour les » vins rouges, parceque la vapeur » acide du ſoufre détruit leur cou- » leur ».

(5) Voyez le l. 24, chap. 6, ſect. 9.

(6) On l'obtient par le feu. C'eſt une poix, & non une réſine proprement dite. Voyez le livre 16, chap. 11.

(7) Cette réſine provient du téré-

cyprès, qui eſt la plus âcre. Tous ces arbres jettent leurs réſines liquides (5), ſans rien de plus. Celle que donne le cedre eſt épaiſſe (6) & propre uniquement à faire de la poix. La réſine d'Arabie (7) eſt blanche, d'une odeur forte; & elle incommode beaucoup ceux qui la cuiſent. Celle de Judée eſt plus épaiſſe, & a plus d'odeur que la térébenthine (8). Celle de Syrie reſſemble au miel Attique (9). Celle de Chypre (10) ſurpaſſe toutes les autres; elle eſt charnue, & de couleur de miel. Celle de Colophon (11) eſt plus rouſſe que les autres: ſi on la broie, elle devient blanche, & d'une odeur forte; c'eſt pourquoi les parfumeurs ne s'en ſervent point. Celle que rend le picéa d'Aſie eſt très blanche; on la nomme *ſpagas* (12). Toute réſine ſe réſout (13) dans l'huile. Quelques-uns penſent que la terre à potier a la même propriété réſolutive. J'ai honte de rapporter que la propriété la plus recommandable que les hommes trouvent aujourd'hui dans la réſine, c'eſt qu'ils ont reconnu qu'elle étoit propre à leur ſervir d'épilatoire (14).

Voici la maniere de poiſſer les vins. Lorſqu'ils commencent à bouillir, ce qui dure ordinairement huit jours, on y jette de la

binthe. Voyez Dioſcoride, livre 1, p. 91.

(8) Dioſcoride, comme nous l'avons déja obſervé, note 3, donne la préférence à la térébenthine ſur toutes les autres réſines. Voici ſes paroles: *In arborum differentia placet terebinthina, odoratiſſima, atque leviſſima; nationum, Cypria & Syriaca: utraque mellis Attici colore; ſed Cypria carnoſior ſicciorque.*

(9) Voyez la note précédente.

(10) Voyez la note 8.

(11) Ainſi nommée de la ville du même nom, ſelon Dioſcoride, liv. 1, chap. 92. Cette réſine conſerve aujourd'hui même ſon ancien nom dans le commerce.

(12) *Spagas.* Ainſi portent tous les manuſcrits. *Vox barbarica & incerte originationis*, écrit le Pere Hardouin. Pline vient d'obſerver que cette réſine eſt fort blanche. *Spagas*, à tirer ce mot des langues Celtoſcythes, peut ſignifier une réſine dont la couleur tire ſur celle du lard. *Spaek*, en Suédois, ſignifie lard: or, Voſſius & Jean Ihre font voir que Plaure emploie le mot Latin *ſpectile* dans le même ſens.

(13) *Reſolvitur reſina ad vulnerum uſus & malagmata oleo.* Pline, l. 24.

(14) Cette ſorte d'épilatoire s'appelloit, en Grec, *pixoſis*, c'eſt-à-dire extirpation du poil par le moyen de la poix.

odor vino contingat, & ſaporis quædam acumina. Vehementiùs id fieri arbitrantur crudo flore reſinæ, excitarique lenitatem. E diverſo crapulâ compeſci feritatem nimiam, frangique virus : aut ubi pigra lenitas torpeat, virus addi. Liguriæ maximè Circumpadaniſque muſtis crapulæ utilitas diſcernitur hoc modo : Pugnacibus muſtis crapulæ plus inditur, lenibus parciùs. Sunt qui ex utroque condiri velint; necnon aliâ, quæ eſt muſti, pice & naturâ. Vitiumque muſto quibuſdam in locis iterum ſponte fervere : quâ calamitate deperit ſapor, vappæque accipit nomen, probroſum etiam hominum, cùm degeneravit animus. Aceti enim nequitiæ ineſt virtus magnos ad uſus, & ſine queis vita mitior degi non poſſit.

Cæterò vinorum medicaminis tanta cura eſt, ut cinere apud quoſdam, ceu gypſo alibi, & quibus diximus modis, inſtaurentur. Sed cinerem è vitis ſarmentis, aut quercu præferunt. Quin & marinam aquam ejuſdem rei gratiâ ex alto peti jubent, ſervarique ab æquinoxio verno, aut certè nocte ſolſtitio, & Aquilone flante, hauriri, vel ſi circa vindemiam hauriatur, decoqui.

Pix in Italia ad vaſa vino condendo maximè probatur Brutia. Fit è piceæ reſina : in Hiſpania autem è pinaſtris, minimè laudata; eſt enim reſina harum amara & arida, &

(15) Comme le dit Horace, ſatyr. 2, liv. 1, v. 12 :

Fufidius vappæ famam timet ac nebulonis.

(16) Conſultez l'article *Vinaigre* chez M. Macquer, *Dictionnaire de Chymie*, tome 2, p. 641.

(17) *Sumitur autem aqua quàm longiſſimè à littore; nam liquidior & purior eſt, quantum altiori mari hauſta eſt.* Columelle, livre 12, chapitre 21, p. 431.

(18) Le territoire de *Brutium* comprenoit cette partie de la Calabre qui regarde la Sicile. Voyez, ſur cet emploi de la poix de Brutium, Columelle, liv. 12, chap. 18, p. 416.

poix, afin de leur donner de l'odeur & du goût. On croit néanmoins que la réſine nouvelle & crue produit encore mieux cet effet, & qu'elle donne de la force aux vins trop foibles. On prétend, au contraire, que la réſine cuite adoucit ceux qui ſont trop violents, & les rend moins fumeux; & qu'elle donne de la vigueur & du feu à ceux qui en manquent. C'eſt principalement dans la Ligurie, & aux environs du Pô, qu'on ſe ſert utilement de cette pratique, laquelle conſiſte à mettre plus de réſine dans les vins forts, & moins dans les vins foibles. Quelques-uns veulent que, pour accommoder les vins, on ſe ſerve en même tems de réſine crue & de réſine cuite; ou qu'à la place de réſine ou de poix, on ſe ſerve d'une décoction de moût. Il y a des lieux où les vins ſe gâtent lorſqu'ils bouillent d'eux-mêmes une ſeconde fois; car cela leur fait perdre entiérement leur goût, & les convertit en vins tournés ou éventés. Les Latins les appellent alors *vappa*, nom ignominieux qu'ils donnent auſſi aux gens débauchés (15) & corrompus. Quant au vinaigre, quoiqu'il ait un goût très piquant, il ne laiſſe pas d'avoir beaucoup de vertu & d'utilité, & il eſt même du nombre des choſes de premiere néceſſité, une des douceurs eſſentielles (16) de la vie.

Au reſte, on a pouſſé fort loin les recherches en fait d'accommodages du vin; tellement qu'en certains endroits on y emploie de la cendre au lieu de plâtre dont on ſe ſert ailleurs, & des autres moyens dont nous avons parlé. Mais on préfere la cendre de ſarment de vigne, ou celle de chêne. On emploie même, pour cet effet, l'eau marine (17) puiſée en haute mer vers l'équinoxe de Mars, ou gardée depuis ce tems-là, ou puiſée de nuit vers le ſolſtice d'été, & lorſque le vent du nord ſouffle: ou bien, ſi elle n'a été puiſée que vers le tems de la vendange, on ne l'emploie qu'après l'avoir fait bouillir.

En Italie, la poix que l'on eſtime le plus pour poiſſer les tonneaux où l'on met le vin, c'eſt la poix de *Brutium* (18). Elle ſe fait avec la réſine du picéa. En Eſpagne, la poix ſe tire du pin ſauvage; mais elle n'eſt point eſtimée, d'autant que la réſine de cet

gravi odore. Differentiam rationemque faciendi proximis voluminibus demonſtrabimus inter arbores feras. Vitia, præter ſupra dicta, acor aut fumidum virus : picis autem, aduſtio : experimentum verò, ſi fragmenta ſubluceant, ac ſub dente lenteſcant acore jucundo. Aſia picem Idæam maximè probat, Græcia Piericam, Virgilius Naryciam. Diligentiores admiſcent nigram maſtichen, quæ in Ponto bituminis ſimilis gignitur, & iris radicem, oleumque. Nam ceram accipientibus vaſis compertum eſt vina aceſcere. Sed transferre in ea vaſa, in quibus acetum fuerit, utilius, quàm in ea, in quibus dulce aut mulſum. Cato jubet, vina concinnari (hoc enim utitur verbo) cineris lixivii cum defruto cocti parte quadrageſimâ, in culeum ; vel ſalis ſeſquilibrâ, interim & tuſo marmore. Facit & ſulphuris men-

(19) Je lis encore ici au texte Latin *proximis voluminibus*, & non pas *proximo volumine*. Voyez la note 13, chap. 19.

(20) Je lis au texte *inter arbores feras*, avec l'élite des manuſcrits, & non pas *inter arbores feraces* avec quelques autres.

(21) Comme on le voit, *Géorg.* livre 2, v. 438 :

Naryciæque picis lucos.

Narycium, *Naryx* ou *Narycê*, étoit une ville des Locriens, dont le même Virgile a dit, *Enéid.* liv. 3 :

Hic & Narycii poſuerunt mœnia Locri.

Nous en avons parlé au liv. 4, chapitre 7.

(22) Comme on l'a vu, liv. 12, chapitre 17.

(23) L'Auteur des *Géoponiques* conſeille pareillement de mettre dans cet apprêt un peu d'*iris*. Nous traiterons de l'*iris* au liv. 21, chap. 7.

(24) Tous les manuſcrits portent *oleumque*. Dalechamp veut qu'on liſe *folium* ; ſur quoi il faut ſavoir que *folium*, dans une acception particuliere, ſignifioit le *malabathron*, & quelquefois le *nard*. On en a pu remarquer un exemple au chap. 11 du liv. 12. Les *Géoponiques*, liv. 6, chap. 6, p. 171, ſont ſinguliérement favorables à cette correction de Dalechamp. On lit : *Dolia ſtatim muriâ detergenda & mundanda ſunt, aut cinere ſarmentorum, aut cimoliâ, aut argilloſâ terrâ.*

(25) Didyme, *Géopon.* p. 170.

(26) *De re ruſt.* chap. 23.

(27) *Concinnare* ſignifie proprement *calamiſtrer, accommoder une chevelure* ; c'eſt une expreſſion figurée.

arbre

arbre eſt amere, ſeche, & d'une odeur forte. Au livre ſeizieme (19), en parlant des arbres ſauvages (20), nous expliquerons quelles ſont les différentes ſortes de poix, ainſi que la maniere de les faire. Les défauts de la réſine, outre ceux dont nous avons déja parlé, ſont l'aigreur & l'odeur de fumée. Celui de la poix eſt d'être brûlée. On connoît que la poix eſt bonne lorſque ſes morceaux ſont luiſants, qu'ils ſe ramolliſſent ſous la dent, & ont une acidité gracieuſe. La poix dont on fait le plus de cas en Aſie, c'eſt celle du mont Ida: en Grece, celle du mont Pierius. Virgile préfere celle de Naryce (21). Les plus ſoigneux mettent dans leurs vins du maſtic noir qui vient de la province de Pont (22), & qui reſſemble à du bitume, avec de la racine d'iris (23) & de l'huile (24). Si l'on met du vin dans des tonneaux cirés, il ne manque pas de s'aigrir (25). Mais il vaut encore mieux le mettre dans des tonneaux où il y aura eu du vinaigre, que dans ceux où il y aura eu du vin doux ou du moût. Caton (26) recommande, pour *accommoder* (27) le vin (c'eſt l'expreſſion (28) dont il ſe ſert), d'y mêler une quarantieme partie de leſſive (29) bouillie avec du vin cuit, ou bien une livre & demie de ſel pour une culée (29*) de vin, avec du marbre (30) pulvériſé. Il fait auſſi mention de

Nous employons le mot *accommoder* dans le même ſens; car nous nommons auſſi *accommodage* une friſure apprêtée. Voyez la note ſuivante.

(28) Pline, par cette parentheſe, fait entendre que l'expreſſion *concinnari*, employée par Caton, eſt une figure propre à cet Ecrivain; qu'elle n'eſt pas le mot ordinaire, &c. Feſtus ne me paroît pas avoir compris que *concinnare* étoit une expreſſion *figurée* & métaphorique, lorſqu'il écrit: *Concinnare eſt aptè componere.* Il devoit dire, *concinnare à* CINNO *deducitur; & metaphoricè ſignificat eleganter componere.* Au reſte, Caton s'eſt ſervi du mot en queſtion, *de re ruſt.* chap. 115, p. 64; & chap. 122, p. 66.

(29) On lit aujourd'hui chez Caton, *de muſto lixivo*, au lieu de *de cinere lixivio*, ſans doute par la faute des copiſtes.

(29*) *In culeum.* Ainſi porte l'élite des manuſcrits, & non pas *pulegii*, comme liſent la plupart des Éditeurs Chez Caton lui-même, *ibid.* p. 25, on lit *in culleum.* Nous avons traité du *culeus* au chap. 4, où nous avons dit qu'il contenoit deux de nos muids, & un demi-muid.

(30) Il en falloit une livre, ſelon Caton, *ibid.*

tionem, reſinæ verò in noviſſimis. Super omnia addi matureſcente jam vino jubet muſtum; quod ille tortivum appellat, nos intelligimus noviſſimè expreſſum. Et adjicimus tingendi gratiâ colores, ut pigmentum aliquod vini, atque ita pinguius fieri. Tot veneficiis placere cogitur : & miramur noxium eſſe ! In vitium inclinantis experimentum eſt, laminæ plumbeæ mutatus in eo colos.

Proprium autem inter liquores vino, muceſcere, aut in acetum verti : exſtantque medicinæ volumina è fœce vini : ſiccata recipit ignes, ac ſine alimento per ſe flagrat. Cinis ejus nitri naturam habet, eaſdemque vires, hoc ampliùs, quo pinguior ſentitur.

(31) Nulle mention de ſoufre dans l'ouvrage de Caton, tel qu'il nous reſte.

(32) *Reſinam ſi indes in culleum muſti, &c.* Caton, *ibid.*

(33) *Tortivum muſtum circumcidaneum ſuo cuique dolio dividito, additoque pariter.* Caton, *ibid.*

(34) On faiſoit ſubir au raiſin pluſieurs preſſurages; & c'eſt du dernier dont il s'agit ici. Columelle recommande la même choſe, liv. 12, chapitre 36, p. 439. Nous avons traité du dernier preſſurage des raiſins au chapitre 29, ſect. 1.

(35) L'Auteur des *Géopon.* liv. 7, chap. 15, p. 195.

(36) C'eſt appparemment parceque l'acide du vin convertit le plomb en céruſe; & puiſque c'eſt l'acide qui la produit, plus les vins ſeront chargés d'acide, ou plus ils tourneront à l'aigre, plus ils ſeront propres à blanchir le plomb.

(37) Au lieu de *muceſcere*, qui eſt la vraie leçon, quelques manuſcrits, qui ſont ici en faute, portent *mulceſcere*. Le Pere Hardouin interprete *muceſcere* dans le ſens de *vappeſcere :* je ne ſais ſi ce mot ne ſignifieroit pas plutôt tourner au *mucilage, s'épaiſſir, filer, &c.* Au reſte, nous ne ſaurions convenir, avec Pline, que, de toutes les liqueurs, le vin ſeul s'aigrit; car le cidre, le poiré, la biere, & toutes les autres liqueurs qui ont fermenté, paſſent plus promptement à l'aigre que le vin même.

(38) Je lis au texte : *Exſtantque medicinæ volumina è fœce vini.* Après quoi je lis, à la phraſe ſuivante : *Siccata recipit ignes*, en rapportant *ſiccata* à *fœx.* On liſoit auparavant *exſtantque medicinæ volumina. Et fœx vini recipit ignes.* Pline dit que, pour remédier aux altérations du vin, on employoit la lie du vin; il eût dû dire le tartre, qui eſt un ſel alkali produit par la lie volatiliſée. Mais les Anciens appelloient lie tous les ſédiments du vin, tant précipités que volatiliſés. Quand il dit que cette lie (ou tartre), étant deſſé-

ſoufre (31), &, finalement, de réſine (32). Sur-tout, il veut que lorſque le vin a bouilli, on y ajoute une certaine quanrité de moût (33) du dernier preſſurage (34). On met auſſi des couleurs dans le vin, afin de le teindre, &, pour ainſi dire, afin de le farder, &, par par ce moyen, le rendre plus moëlleux. Voilà combien d'artifices on emploie pour rendre les vins plus agréables au goût. Doit-on s'éronner, après tant de ſophiſtications, s'ils ſont du mal? On connoît (35) qu'un vin commence à ſe gâter, lorſqu'y ayant mis une lame de plomb, elle change de couleur (36).

Entre toutes les liqueurs, le vin ſeul s'évente (37), ou s'aigrit; & il y a des volumes entiers de recettes pour remédier à cette altération (38), par l'entremiſe de la lie du vin : celle-ci, étant deſſéchée, prend feu, & brûle toute ſeule (39), ſans qu'il ſoit beſoin d'y joindre une autre matiere inflammable. Les cendres ſont de la nature (40) du nitre, ont les mêmes vertus; & plus elles ſont graſſes, meilleures elles ſont.

---

chée, prend feu toute ſeule, je ne crois pas qu'il ait deſſein de parler d'une inflammation ſpontanée. Il veut dire, ſans doute, qu'elle brûle ſans addition d'autres matieres combuſtibles.

(39) Voyez la fin de la note précédente.

(40) Nous ne pouvons pas accorder à Pline que les cendres de la lie, ni celles du tartre, ſoient de même nature que celles du nitre, ni qu'elles aient les mêmes vertus. Nous ſommes tentés de croire que cet Auteur a voulu parler du *natrum*, ſubſtance que les Anciens ont ſouvent confondue avec le nitre. Cette ſubſtance ſe trouve aſſez communément en Egypte; elle differe eſſentiellement de notre nitre ou ſalpêtre. Encore que le *natrum* des Anciens nous ſoit peu connu, nous ſavons cependant, par le témoignage de différents Auteurs, qu'il ne décrépitoit point comme notre ſel matin; qu'il ne fuſoit pas ſur les charbons comme notre nitre; mais que pourtant il étoit fuſible; qu'il précipitoit même la fuſion du ſable, & que, mêlé avec lui, il formoit du verre; qu'il fermentoit avec les acides, &c. On peut donc conclure qu'il étoit d'une nature alkaline, & fort ſemblable à celle du ſel de tartre, ou cendre gravelée. Or c'eſt du tartre dont Pline parle ici ſous le nom de lie; ce qu'il ne faut pas perdre de vue. Nórez qu'aujourd'hui pluſieurs marchands de vin mettent du ſel de tartre dans les vins qui tournent à l'aigre, pour les adoucir. Comme les liqueurs qui fermentent paſſent de la fermentation vineuſe à l'acide, & enſuite à la putri-

De cellis vinariis.

CAPUT 21. MAGNA & collecto jam vino differentia in cella. Circa Alpes ligneis vaſis condunt, circuliſque cingunt, atque etiam hyeme gelidâ ignibus rigorem arcent. Mirum dictu, ſed aliquando viſum: ruptis vaſis ſtetêre glaciatæ moles, prodigii modo, quoniam vini natura non gelaſcit, aliàs ad frigus ſtupens tantùm. Mitiores plagæ doliis condunt, infodiuntque terræ tota, aut ad portionem ſitûs. Item cœlum præbent; alibi verò impoſitis tectis arcent. Traduntur que & hæc præcepta: Latus cellæ vinariæ, aut certè feneſtras obverti in Aquilonem oportere, vel utique in exortum æquinoctialem. Sterquilinia & arborum radices

de, il s'agit de former un obſtacle à la fermentation : c'eſt dans cette vue qu'on impregne les vins de la vapeur du ſoufre, ou que d'autres mêlent un peu d'eau-de-vie dans leurs vins. Conſultez, chez M. Macquer, *Dictionnaire de Chymie*, tome 2, à l'article *Vin*, d'excellentes conſidérations ſur la fermentation vineuſe, & ſur les moyens les plus propres à y remédier; comme auſſi ſur quelques moyens très funeſtes & très criminels que quelques cabaretiers, qu'il faut mettre au rang des empoiſonneurs publics, ne ſe font pas ſcrupule d'employer.

(1) Les vins ſpiritueux, je dis ſpiritueux à l'excès, peuvent ſupporter les chaleurs de l'été, qui alterent les vins foibles. Mais, en général, ſi-tôt que le vin eſt fait, il convient, pour l'empêcher de paſſer à l'aigre par une fermentation trop prolongée, de le renfermer dans des caves profondes, où les changements de l'atmoſphere ſe faſſent peu ſentir. Si l'on fait des ſoupiraux aux caves, ce ne doit être que pour diſſiper l'humidité ſurabondante, qui feroit pourrir les cerceaux des tonneaux; mais il eſt bon de les fermer dans les grandes chaleurs, & ſur-tout quand le tems eſt diſpoſé au tonnerre. A l'égard des vaiſſeaux dans leſquels on met le vin, que ce ſoient des citernes de maçonnerie, des vaſes de terre, des bouteilles de verre, ou des tonneaux de bois, peu importe, pourvu que le lieu ſoit convenable, & que le vaſe ne puiſſe point lui communiquer de mauvais goût. Néanmoins il faut donner la préférence à ceux qui conſervent mieux la partie ſpiritueuſe; &, à cet égard, le verre & le grès ſont préférables au bois. Pour prévenir toute évaporation, on pourroit enduire les vaiſſeaux de bois avec des vernis, comme l'indique notre Pline; mais ces

Des celliers à mettre le vin.

Il y a de grandes différences dans les manieres de ſerrer (1) le vin qu'on a recueilli. Vers les Alpes, on le met dans des tonneaux de bois, bien liés de cercles; &, dans le fort de l'hiver, on emploie le feu pour empêcher qu'il ne gele. Néanmoins on l'a vu quelquefois, avec étonnement, former une maſſe ſolide de glace, après avoir briſé les tonneaux : ce qui eſt d'autant plus merveilleux, que le vin, naturellement, ne gele (2) point, & que le froid l'engourdit ſeulement. Dans les pays tempérés, on le met dans des vaiſſeaux de terre, que l'on enfonce en terre entiérement, ou en partie, ſuivant la diverſe température du pays. En quelques endroits, on les laiſſe expoſés à l'air; & dans d'autres, on les enferme dans des caves. Or voici les regles que l'on donne pour une bonne cave. Elle doit avoir un côté, ou du moins ſes fenêtres tournées au nord (3), ou bien au levant équinoxial. Il

enduits, qui donnent un goût aſſez agréable aux vins de liqueurs, déplairoient dans nos vins ſecs & d'une complexion délicate. Apparemment le goût ſur les vins a changé; car la plupart des aromates dont parle Pline, rendroient aujourd'hui nos vins très déſagréables. Ceci nous conduiroit même à penſer que les vins ſe ſont perſonnellement améliorés : en ſorte que la plupart des matieres hérérogenes qu'on employoit jadis à leur amélioration, paſſeroient aujourd'hui, à juſte titre, pour des mixtions adultérines, pour des mêlanges de faux aloi.

(2) Conſultez, chez Macrobe, livre 7, *Saturn.* chap. 12, p. 620, la raiſon : *Cur vina nunquam aut rarenter congelaſcant.* Ajoutons ici ce que dit M. l'Abbé Noller ſur la congelation dont le vin eſt ſuſceptible, *Leçons de Phyſique*, tome 4, p. 131 : « Le vin » eſt une liqueur mixte qui contient » un peu d'eſprit & beaucoup de flegme. Or, de ces deux parties, il n'y » a que la derniere qui ſoit de la nature de l'eau, & qui puiſſe ſe gâter » comme elle. C'eſt pourquoi, à meſure que la gelée réunit les parties » aqueuſes, & qu'elle les lie enſemble, ce qu'il y a de plus ſpiritueux » entre elles ſe déplace, & forme une » couche de liqueur qui ſépare cette » premiere glace d'une autre qui ſe » fait plus avant, à meſure que le » froid pénetre : ainſi la partie ſpiritueuſe, étant concentrée de plus en » plus, ſe trouve ſi abondante vers le » milieu, que le peu de flegme qu'elle » peut contenir encore, ne ſe peut » glacer ».

(3) C'eſt le précepte donné par l'Au-

procul abeſſe, omniaque odoris evitandi, facillimo in vina tranſitu : ficos utique & caprificos. Doliis etiam intervalla dari, ne inter ſeſe vitia ſerpant, contagione vini ſemper ocyſſimâ. Quin & figuras referre. Ventruoſa ac patula minùs utilia. Picari oportere protinus à Canis ortu, poſtea perfundi marinâ aquâ aut ſalsâ, dein cinere ſarmenti aſpergi, vel argillâ, abſterſa myrrhâ ſuffiri, ipſaſque ſæpiùs cellas. Imbecilla vina demiſſis in terram doliis ſervanda, valida expoſitis. Numquam implenda : & quod ſuperſit, paſſo aut defruto perungendum, admixto croco, pice veteri, cum ſapa : ſic opercula doliorum medicanda, additâ maſtiche ac pice. Brumâ aperiri vetant, niſi ſereno die. Vetant Auſtro flante, lunâve plenâ. Flos vini candidus probatur : rubens triſte ſignum eſt, ſi non is vini colos ſit.

teur des *Géoponiques*, liv. 6, chap. 2, p. 165. Ecoutons auſſi Vitruve, liv. 1, chap. 4, p. 8 : *In cellis enim vinariis tectis, lumina nemo capit à meridie, nec ab occidente, ſed à ſeptentrione.* Précepte confirmé auſſi par Palladius, *de re ruſt.* liv. 1, chap. 18, p. 17.

(4) Je lis au texte *ſterquilinia*, encore que la plupart des manuſcrits portent *ſterculonia*. La premiere leçon eſt celle de Columelle, liv. 1, chap. 6 : *Eadem ratio eſt in plano ſitæ vinariæ cellæ : quæ ſummota procul eſſe debet à balneis, furno, ſterquilinio, reliquiſque immunditiis tetrum odorem ſpirantibus : nec minùs à ciſternis, aquiſve ſalientibus, ex quibus qui extrahitur humor vinum corrumpit, &c.* Voyez encore Palladius, *ibid.* L'Auteur des *Géoponiques* recommande en outre d'éloigner des caves les figuiers proprement dits, & les figuiers ſauvages, liv. 6, chap. 2, p. 166.

(5) *Nulla res alienum odorem celeriùs ad ſe ducit, quàm vinum.* Columelle, liv. 12, chap. 28, p. 437.

(6) Voyez la fin de la note 4.

(7) L'intervalle doit être d'un pied, ſelon l'Auteur des *Géoponiques*, liv. 6, chap. 2, p. 165.

(8) C'eſt le précepte de Columelle, *ibid.* p. 426, & de l'Auteur des *Géoponiques*, liv. 6, chap. 4, p. 168.

(9) Tous les manuſcrits portent *aſpergi*. Cependant le Pere Hardouin ſoupçonne qu'il faudroit lire *abſtergi*, tant parcequ'on lit auſſi-tôt après, *abſterſa mirrhâ ſuffiri*, que parcequ'on trouve expreſſément chez Zoroaſtre, *in Geopon.* l. 7, chap. 6, p. 184 : *Dolia ſtatim muriâ detergenda & mundanda ſunt, aut cinere ſarmentorum, aut cimoliâ, aut argillosâ terrâ.* Δεῖ δὲ τὰς πίθους

ne doit y avoir près de la cave, ni fumier (4), ni racines d'arbres, ni aucune choſe fétide, parceque le vin prend (5) très facilement les odeurs : il ne doit point y avoir non plus de figuiers (6), ſoit domeſtiques, ſoit ſauvages. Il faut que les tonneaux ne ſe touchent point entre eux (7), pour éviter la contagion, un vin gâté en corrompant très promptement un autre. La figure des tonneaux mérite auſſi attention. Ceux qui ſont larges & ventrus ne ſont pas ſi bons. Il faut poiſſer (8) les tonneaux dès le commencement des jours caniculaires; enſuite les arroſer (9) d'eau marine, ou d'eau ſalée, puis les ſaupoudrer d'argille, ou de cendres de ſarments, &, après les avoir eſſuyés (10), les parfumer avec de la myrrhe, & parfumer même ſouvent auſſi les caves (11). On conſerve les vins foibles (12) en enfonçant les vaiſſeaux dans la terre; & les vins puiſſants, en expoſant les vaiſſeaux à l'air. Il ne faut pas remplir entiérement (13) les tonneaux, mais enduire ce qui reſte de vuide avec du vin de raiſins ſecs, ou avec du vin cuit, dans lequel on aura mêlé du ſafran & de la vieille poix. Il faudra enduire de même les couvercles des vaiſſeaux, y ajoutant du maſtic & de la poix. On ne les ouvrira point vers le ſolſtice d'hiver, ſi ce n'eſt dans des jours ſereins, ni auſſi lorſque le vent du midi ſouffle, ou dans la pleine lune. Si la fleur (14) que jette le vin eſt blanche, c'eſt un bon ſigne; ſi elle eſt rouge, c'eſt un mauvais ſigne, à moins que le vin ne ſoit pareillement rouge.

παραχρῆμα σμήχειν, &c. à la lettre, *oportet autem dolia, chrematis ergo, purgare muriâ, &c.*

(10) Avec une éponge, comme l'enſeigne Diophanes, *Géoponiq.* livre 6, chap. 12, p. 175.

(11) Précepte confirmé par le même Diophanes, *ibid.* p. 176.

(12) La même obſervation ſe trouve chez l'Auteur des *Géoponiques*, liv. 7, chap. 2.

(13) Parcequ'il faut laiſſer au vin l'eſpace néceſſaire au ſoulevement & à l'expanſion que la fermentation lui cauſe. C'eſt la raiſon qu'en apporte Diophanes, *Géopon.* chapitre 12, p. 175.

(14) Le Pere Hardouin entend ici par la fleur du vin, non ces fleurs que jette le vin gardé & qui s'évente, mais l'écume produite par la fermentation ſpiritueuſe du vin, & qui ſurnage pareillement au deſſus de la liqueur.

Item vaſa incaleſcentia, operculave ſudantia. Quod celeriter florere cœperit, odoremque trahere, non fore diutinum. Ipſa quoque defruta ac ſapas, cùm ſit cœlum ſine luna, hoc eſt, in ſideris ejus coitu, neque alio die coqui jubent: præterea plumbeis vaſis, non æreis, nucibuſque juglandibus additis: eas enim fumum excipere. Campaniæ nobiliſſima expoſita ſub dio in cadis verberari ſole, lunâ, imbre, ventis, aptiſſimum videtur.

De vitanda ebrietate.

CAPUT 22. Ac ſi quis diligentiùs reputet, in nulla parte operoſior vita eſt, ceu non ſaluberrimum ad potum aquæ liquorem natura dederit, quo cætera omnia animantia utuntur. At nos vinum bibere & jumenta cogimus: tantoque opere, tanto labore & impendio conſtat, quod homines mente mutet, ac furorem gignat, millibus ſcelerum huic deditis: tantâ dulcedine, ut magna pars non aliud vitæ præmium intelligat. Quin imò ut plus capiamus, ſacco frangimus vires: & alia

(15) Voyez la note précédente.

(16) Columelle, liv. 12, chap. 19, p. 427.

(17) *Ipſa autem vaſa, quibus ſapa aut defrutum coquitur, plombea potiùs quàm enea eſſe debent: nam in coctura æruginem remittunt enea, & medicaminis ſaporem vitiant.* Columelle, livre 12, chap. 20, p. 428.

(18) Ce précepte peut avoir lieu pour les vins d'Italie, qui ſont, en général, ſpiritueux, & d'une complexion robuſte. Une telle pratique, à coup sûr, ſeroit pernicieuſe à la conſtitution tempérée & délicate de nos vins de France. Peut-être, au reſte, quelques uns des vins de nos provinces méridionales, qui ſont preſque tous capiteux, s'accommoderoient-ils du régime que Pline ſemble preſcrire pour les vins d'Italie: mais peu de vignerons, je penſe, ſeront tentés d'en faire l'eſſai.

(1) L'uſage de faire boire du vin aux chevaux a été connu d'Homere. Voy. l'*Iliade*, liv. 8, v. 188:

Suave triticum appoſuit,
Vinumque immiſceus ad bibendum quando animus poſtulat, &c.

Philippe de Comines, liv. 1, écrit, qu'au ſortir d'un combat, ayant fait boire du vin à ſon cheval de bataille,

C'eſt

C'eſt auſſi un mauvais ſigne lorſque les vaiſſeaux s'échauffent, ou que leurs couvercles ſuent. Un vin qui commence de bonne heure à jetter de la fleur (15), & à prendre une odeur étrangere, ne ſe conſerve pas long-tems. Quant aux vins cuits, ſoit au tiers, ſoit à moitié, on recommande (16) de les faire lorſque la lune eſt en conjonction, & non pas un autre jour; & de ſe ſervir pour cela de vaiſſeaux de plomb (17), & non de vaiſſeaux de cuivre; & d'y mettre des noix, parcequ'elles ſe chargent de la fumée qui pourroit infecter les vins dont nous parlons. Dans la Campanie, on expoſe aux viciſſitudes de l'air les meilleurs vins, après les avoir enfermés dans des tonneaux; & on croit qu'il eſt très bon (18) de les laiſſer ainſi expoſés au ſoleil, à la lune, à la pluie & aux vents.

Conſidérations morales ſur l'ivrognerie.

Si on examine les choſes avec attention, on trouvera qu'il n'y a rien à quoi les hommes emploient plus de travail qu'à ce qui regarde le vin, comme ſi l'eau, que la Nature fournit libéralement, & dont tous les autres animaux ſe contentent, n'étoit pas la boiſſon la plus ſalutaire. Cependant nous contraignons même nos chevaux (1) de boire du vin, & nous achetons, au prix de tant de peines, & avec tant de dépenſes, une liqueur qui ôte à l'homme (2) l'uſage de ſa raiſon, qui le rend furieux, & qui eſt la cauſe d'une infinité de crimes. Il eſt vrai qu'elle eſt ſi délicieuſe, que beaucoup de gens ne connoiſſent point d'autre plaiſir dans la vie que le vin. Il y a plus, c'eſt qu'afin d'en pouvoir prendre davantage, nous l'affoibliſſons, en le paſſant par la chauſſe (3),

qui paroiſſoit épuiſé de fatigue, & qui étoit fort vieux, cette boiſſon le réconforta, & le rajeunit, pour ainſi dire. Cette pratique eſt aſſez celle de tous nos cavaliers. Columelle, liv. 2, chapitre 3, recommande de donner du vin aux bœufs échauffés & haraſſés de travail; il ne veut pas qu'on leur en donne plus de ſix ſetiers.

(2) *Quod homines mente mutet.* Ainſi portent les manuſcrits. C'eſt ſans raiſon que la plupart des Editeurs ſubſtituent *quod hominis mentem mutet.*

(3) Columelle, liv. 9, chap. 15.

irritamenta excogitantur ; ac bibendi etiam causâ venena conficiuntur, aliis cicutam præsumentibus, ut bibere mors cogat, aliis pumicis farinam, & quæ referendo pudet docere. Cautissimos ex his balineis coqui videmus, exanimesque efferri. Jam verò alios lectum exspectare non posse, imò verò nec tunicam, nudos ibi protinus anhelos ingentia vasa corripere, velut ad ostentationem virium, ac plenè infundere, ut statim vomant, rursusque hauriant, idque iterum tertiumque : tanquam ad perdenda vina geniti, & tanquam effundi illa non possint, nisi per humanum corpus. Ad hoc pertinent peregrinæ exercitationes, & voluptatio in cœno, ac pectorosa cervicis repandæ ostentatio.

définit ainsi le SACCUS : *Saccus quo vinum liquatur, tenui vimine rariùs contextus, inversæ rotæ similis.* Les Grecs ont connu les vins passés par la chausse ; témoin le οἶνος σακκιζόμενος de Théophraste, *de Causis*, liv. 6, chap. 9. Les Romains avoient coutume de coller ainsi par le sac les vins vieux & trop chargés, trop matériels, principalement le Cécube :

Cæcuba faccentur, quæque annus coxit Opimî.
Martial. lib. 1, Epigr. 20.

Turbida sollicito transmittere Cæcuba sacco.
Idem, lib. 12, Epigr. 61.

(4) Le vin est un remede contre la ciguë, comme l'enseignera Pline, liv. 23, chap. 1, sect. 17.

(5) Sur quoi consultez Pline, l. 36, chap. 21, sect. 4.

(6) Columelle, Préface : *Mox deinde ut apti veniamus ad ganeas, quotidianam cruditatem laconicis* (dans des chambres voûtées, échauffées fortement par un poële) *excoquimus ; & exsucto sudore sitim quærimus.* Consultez, sur ces laconiques, ou pieces à poële qui faisoient partie des bains, Celsus, liv. 2, chap. 17 ; & Vitruve, à l'endroit où il traite de la construction des bains. Les grands buveurs & les grands mangeurs se faisoient suer ainsi de force, dans la vue d'aider leur estomac à cuire & à digérer le vin & les mets surabondants qu'ils avoient pris. Pline observe qu'on les retiroit de là à demi morts. En effet, cette pratique étoit pernicieuse, puisqu'un air vaporeux & qui fait suer affoiblit l'estomac, bien loin de le fortifier. En général, le poële est mal-sain pendant le repas, & à la suite du repas. L'estomac alors s'accommoderoit beaucoup mieux d'un air sec & un peu froid. Quoi qu'il en soit, c'est à cette ridicule & absurde pratique des Anciens de faire succéder les étuves & les bains au repas, qu'a rapport ce passage d'Horace,

Crudi fumidique lavemur ;

& que nous inventons d'autres moyens de nous exciter à boire. On va même, pour cela, juſqu'à employer des poiſons; les uns prenant auparavant de la ciguë (4), afin que la crainte de la mort les oblige de boire; les autres, prenant de la poudre de pierre-ponce (5), & pluſieurs autres choſes que j'aurois honte de rapporter. Les plus prudents facilitent la digeſtion des crudités vineuſes (6), en ſe mettant dans des étuves, d'où on les emporte quelquefois à demi morts. Il y en a qui ne peuvent attendre de ſe mettre au lit en ſortant du bain, ni ſeulement de prendre leur tunique, mais qui, tout nuds & encore eſſoufflés, ſe jettent avidement ſur de grandes cruches de vin, qu'ils avalent en entier, comme pour montrer la force de leur eſtomac. Enſuite ils vomiſſent (7), & boivent de nouveau, recommençant un tel manege juſqu'à deux & trois fois, comme s'ils n'étoient dans ce monde que pour perdre inutilement du vin, ou comme ſi c'étoit une obligation à l'homme d'être le canal par où le vin s'écoule & retourne en terre. D'autres empruntent des barbares les exercices les plus étranges : pour faire voir qu'ils ſont conſtitués en vrais buveurs, ils ſe vautrent (8) dans les fanges même, où ils affectent de plonger la tête à la renverſe, & de faire paroître au dehors une forte & large poitrine. Tout cela ſe pratique ſans honte, par la raiſon que ces exercices violents conduiſent à boire avec plus d'avidité.

& cet autre paſſage de Juvénal,

| Crudum pavonem in balnea portas.

(7) Voyez, ſur cette pratique, Cicéron, *pro rege Dejotaro;* Martial, liv. 3, Epigr. 82; Suétone, vie de Vitellius, chap. 13, & vie de Claude, pareillement au treizieme chapitre. Le dernier paſſage de cet Hiſtorien nous apprend que les Romains ſe faiſoient vomir en s'enfonçant une plume dans la bouche juſqu'au goſier; pratique qui a été auſſi connue des Grecs, comme le prouve le paſſage des *Acharniens* d'Ariſtophane :

Πτερὸν ἀττεῖ ἵν' ἐξεμέσῃ.
Pennam petit ad evomendum.

Le Pere Hardouin a fait remonter juſqu'à ces plumes l'uſage moderne des cure-dents. Je ne garantirai point la conjecture de ce Savant : conſultez cependant ſes raiſons chez lui-même.

(8) Cette pratique bizarre étoit en uſage chez les Scythes. Voyez l'*Anacharſis* de Lucien, p. 786, tout au commencement du chapitre.

Per omnia hæc prædicatur ſitis quæri. Jam verò quæ vaſa adulteriis cælata? tanquam per ſe parum doceat libdines temulentia. Ita vina ex libidine hauriuntur, atque etiam præmio invitatur ebrietas, &, ſi Diis placet, emitur. Alius, ut quantum biberit tantum edat, pretium vinolentiæ lege accipit. Alius quantum aleâ quæſierit, tantum bibit. Tunc avidi matronarum oculi licenter graves produnt maritos: tunc animi ſecreta proferuntur. Alii teſtamenta ſua nuncupant: alii mortifera loquuntur, redituraſque per jugulum voces non continent, quàm multis ita interemptis. Vulgòque veritas jam attributa vino eſt. Interea ut optimè cedat,

(9) Je lis au texte, *Tunc avidi matronarum oculi licenter graves produnt maritos*, comme le Pere Hardouin a conjecturé qu'il falloit lire, ſans pourtant avoir oſé ſuivre ſa propre conjecture, que je trouve des plus heureuſes. Les autres Editeurs liſent, *Tunc avidi matronam oculi licentur, graves produnt marito*; leçon viſiblement défigurée, & preſque inintelligible.

(10) Horace dit, liv. 1, Ep. 4:

Quid non ebrietas deſignat? Operta recludit, &c.

Le même Poète écrit ailleurs, liv. 3, Ode 21, en parlant à ſa bouteille:

Tu lene tormentum ingenio admoves
Plerumque duro: tu ſapientium
Curas, & arcanum jocoſo
Conſilium retegis Lyæo.

(11) C'eſt le proverbe Grec ἐν οἴνῳ ἀλήθεια, *in vino veritas*, cité par Zenobius, *in Paræmiis*, Cent. 4, n°. 5. Théocrite en a fait uſage dans ces deux premiers vers d'une de ſes plus belles Idylles:

Οἶνος ὦ φίλε παῖ, λέγεται, καὶ ἀλάθεα
Κάμμες χρὴ μεθύοντας ἀλαθέας ἔμμεναι.

Vinum, ô chare puer, ut dicunt, *&* veritas:
Nos quoque ebrios oportet veraces eſſe.

Voyez auſſi, ſur ce même proverbe, Diogenianus, Centur. 4, n°. 81; & l'Appendix Vatic. Cent. 3, n°. 34.

(12) La plupart des manuſcrits portent *bibunt*, au lieu de *vivunt*; mais c'eſt, je penſe, par la faute des copiſtes.

(13) » Le vin, pris fréquemment » avec excès, écrit M. Macquer, *Dictionnaire de Chymie*, tome 2, article *Vin*, p. 639, » devient un vrai poiſon lent, d'autant plus dangereux, » qu'il eſt plus agréable, & qu'il eſt » preſque ſans exemple qu'un amateur de vin, qui en a contracté l'habitude, s'en ſoit jamais corrigé. » Mais ſi l'on obſerve avec plus de » détail les effets que produit le vin » ſur les hommes en général, on verra » qu'il y a à cet égard de très grandes » différences qui dépendent de celles

Que dirons-nous maintenant des infamies que l'on voit gravées ſur les coupes ou vaſes deſtinés à contenir le vin, comme ſi l'ivrognerie n'excitoit déja pas aſſez d'elle-même à l'impudicité? Ainſi l'on boit, pour ainſi dire, la proſtitution. Bien plus, il y a des récompenſes pour ceux qui boiront le plus; & l'ivrognerie (Dieux! vous l'avez ſouffert!) a des prix ou l'on concourt. Les uns reçoivent une certaine ſomme, à condition de manger autant qu'ils boiront; d'autres boivent tout ce qu'ils ont gagné aux jeux de haſard. C'eſt alors que les yeux (9) du mari s'aſſoupiſſent, & que ceux de la femme s'éveillent & s'émancipent en toute liberté. C'eſt alors que les plus ſecretes penſées ſe révelent (10). Les uns déclarent alors les diſpoſitions ſecretes de leurs teſtaments. D'autres lâchent des paroles qui leur rentreront à la gorge; car combien de gens ont péri pour avoir parlé imprudemment dans l'ivreſſe? auſſi eſt-il paſſé en proverbe que le vin met au jour la vérité (11). Quoi qu'il en ſoit, & à quelques dangers qu'échappent, par leur bonne fortune, les buveurs de profeſſion, il n'évitent pas celui de mourir (12) de bonne heure (13); & le peu de tems qu'ils vivent,

» de leurs conſtitutions & de leurs » tempéraments. Il y en a qui en boivent habituellement, même de pur, » & en quantité aſſez grande, ſans en » reſſentir d'incommodité ſenſible, & » ſans que cela leur occaſionne, par » la ſuite, aucune maladie, ou paroiſſe abréger leurs jours; mais » beaucoup d'autres auſſi détruiſent » entiérement leur ſanté, & abregent » leur vie, par l'uſage habituel d'une » quantité de vin moindre, & même » mêlé avec de l'eau. Quoiqu'il ſoit » toujours très prudent, & beaucoup » plus sûr pour tout le monde, de » n'en prendre que fort peu à ſon ordinaire, cela devient indiſpenſablement néceſſaire à ceux dont le tempérament ne ſe prête point naturellement à cette boiſſon. Comme » les mauvais effets & les maladies » qu'occaſionne un trop grand uſage » du vin, viennent par degrés, & ſont » inſenſibles, quelquefois même pendant bien des années, beaucoup de » perſonnes, & ſur-tout d'hommes, » quoique d'ailleurs aſſez ſobres & » aſſez attentifs à leur ſanté, ſont tous » les jours trompés ſur cet article, » prennent habituellement plus de » vin qu'il ne leur en faut, eu égard » à leur tempérament, & ruinent peu-à-peu leur ſanté ſans s'en appercevoir. Il eſt donc important d'indiquer les ſignes auxquels on peut reconnoître que le vin eſt contraire, » ou devient contraire à ceux qui » en uſent, afin qu'ils puiſſent ſe

ſolem orientem non vident, ac minùs diu vivunt. Hinc pallor, & genæ pendulæ, oculorum hulcera, tremulæ manus, effundentes plena vaſa, & (quæ ſit pœna præſens) furiales ſomni, & inquies nocturna, præmiumque ſummum ebrietatis libido portentoſa, ac jucundum nefas. Poſterâ die ex ore halitus cadi, ac ferè rerum omnium oblivio, morſque memoriæ. Rapere ſe ita vitam prædicant, cùm priorem diem quotidie perdant, illi verò & venientem.

Tiberio Claudio principe ante hos annos XL inſtitutum, ut jejuni biberent, potuſque vini antecederet cibos : exter-

» tenir en garde. On peut être aſſuré
» que cette liqueur eſt capable de
» nuire, lorſqu'après en avoir pris
» une quantité médiocre, l'haleine
» prend une odeur vineuſe ; lorſqu'il
» occaſionne quelques rapports ai-
» gres, de légeres douleurs de tête ;
» lorſque, pris en quantité un peu
» plus grande qu'à l'ordinaire, il pro-
» cure des étourdiſſements, des nau-
» ſées & l'ivreſſe ; enfin, lorſque cette
» ivreſſe eſt ſombre, chagrine, que-
» relleuſe, & portée à la colere ou à
» la fureur. Malheur à quiconque le
» vin fait ces effets, & qui, malgré
» cela, contracte l'habitude d'en boire
» une certaine quantité, & y perſiſte,
» ainſi que cela n'eſt que trop ordi-
» naire ; car cette habitude eſt très
» forte. Ces hommes imprudens &
» infortunés ne manquent jamais de
» périr miſérablement en langueur,
» & d'une mort prématurée, c'eſt-à-
» dire vers l'âge de cinquante & quel-
» ques années. Leur maladie la plus
» ordinaire eſt des obſtructions dans
» le foie, dans les glandes du méſen-
» tere, & dans d'autres viſceres du
» bas-ventre ; ces obſtructions occa-
» ſionnent preſque toujours une hy-
» dropiſie incurable. Ceux qui dige-
» rent bien le vin, n'éprouvent point,
» ou du moins n'éprouvent que d'une
» maniere bien moins ſenſible, les
» ſymptomes dont nous venons de par-
» ler ; leur ivreſſe eſt ſpirituelle, ba-
» billarde & joyeuſe : il eſt rare qu'ils
» périſſent par les obſtructions & l'hy-
» dropiſie dont nous venons de par-
» ler ; mais malgré cela le vin eſt d'au-
» tant plus dangereux pour eux, que
» n'en éprouvant que des effets bons
» & agréables en apparence, ils ſont
» encore plus ſujets que les autres à
» s'y livrer, & à contracter l'habitude
» d'en boire trop : les buveurs de cette
» ſeconde eſpece vivent ordinaire-
» ment un peu plus long-tems que
» ceux de la premiere ; mais il eſt ex-
» trêmement rare que leur tempéra-
» ment ne commence à s'altérer avant
» l'âge de ſoixante ans ; & le partage
» de leur vieilleſſe, lorſqu'ils y par-
» viennent, eſt, ou une goutte cruelle,
» ou la paralyſie, la ſtupidité, l'im-
» bécillité, & ſouvent tous ces maux
» accumulés enſemble. Il eſt bien évi-
» dent d'ailleurs, ſans qu'il ſoit be-

ils ne voient jamais le ſoleil ſe lever (14). De là vient qu'ils ſont ſi pâles, qu'ils ont les paupieres pendantes, les yeux ulcérés, les mains tremblantes & incapables de tenir un verre plein ſans le répandre; que leur ſommeil eſt troublé par des tranſports furieux (15); & que leurs nuits mêmes ſe paſſent dans l'inquiétude, juſte punition de leur intempérance. Ainſi le plus grand avantage qu'ils retirent de leur ivreſſe, c'eſt de ſe créer une paſſion monſtrueuſe, & une volupté que la Nature & l'honnêteté proſcrivent. Le lendemain, leur haleine eſt encore infectée de l'odeur du vin: ils cherchent leur mémoire, ou plutôt ils l'ont perdue, & ſont morts au paſſé. Ceux qui vivent de la ſorte appellent pourtant cette conduite l'art de ſaiſir le tems, & de jouir de la vie, tandis que le lendemain même de leur débauche n'eſt pas moins perdu pour eux que le jour où ils s'enivrent.

Sous l'empire de Néron, il y a environ quarante ans, l'uſage s'établit à Rome de boire du vin dès le matin, à jeun, & de ne

» ſoin d'y inſiſter, que l'uſage de l'eau-
» de-vie, des ratafias, & autres li-
» queurs ſpiritueuſes, eſt encore infi-
» niment plus pernicieux & plus meur-
» trier que celui du vin même ».

(14) Conſultez, ſur cette penſée (qui n'eſt pas bien exacte, car on appelloit *lucubration* l'acte de boire *uſque ad lucem uberem*); conſultez, dis-je, Séneque, Ep. 122; & Caton, chez le même Séneque, *ibid.* Conſultez auſſi ce que dit Athénée, livre 6, p. 273, du Scythe Smindyridès. Enfin, conſultez, ſur le même ſujet, pluſieurs traits remarquables de la Préface de Columelle.

(15) Ceci rappelle ce qu'on raconte du fameux Chymiſte Paracelſe: » Juſ-
» qu'à l'âge de vingt-cinq ans (écrit
» l'Auteur de ſa vie) il ne but que de
» l'eau; mais lorſqu'il eut pris du
» goût pour le vin, il ne garda plus
» aucune meſure. Toutes les perſon-
» nes, de quelque état qu'elles fuſ-
» ſent, lui étoient indifférentes,
» pourvu qu'elles euſſent la même
» paſſion que lui. Il ſe trouvoit ſou-
» vent avec des gens du peuple, & ne
» les quittoit qu'après avoir paſſé une
» partie de la nuit à boire avec eux.
» Lorſque, retiré chez lui, il avoit
» dormi quelques heures, il ſe levoit
» en furie, prenoit ſon épée, & pouſ-
» ſoit (encore mal éveillé ſans doute)
» des bottes contre la muraille. Après
» qu'il avoit ainſi alarmé tout le voi-
» ſinage, il appelloit ſon Secrétaire,
» qui avoit peine à ſe garantir de ſes
» fureurs; & lorſqu'il étoit un peu
» tranquille, il lui dictoit les ouvra-
» ges qu'il a compoſés ».

nis & hoc artibus, ac medicorum placitis novitate aliquâ ſeſe commendantium. Gloriam hac virtute Parthi quærunt: famam apud Græcos Alcibiades meruit: apud nos

(16) C'étoit l'uſage des Bithyniens, ſelon Phylarque, cité par Athénée, livre 2, p. 58; & des Macédoniens, ſelon le même Athénée, liv. 4, p. 128. Au reſte, Pline ſemble convenir qu'à Rome ce n'étoit point par débauche qu'on en agiſſoit ainſi, mais par une ſorte de régime mis en vogue par les Médecins; ce qui donneroit lieu d'enviſager l'uſage en queſtion ſous un point de vue tout différent. En effet, puiſque le vin a, en pluſieurs cas, des propriétés reconnues pour ſalutaires & médicinales, il n'eſt point douteux que, dans ces cas particuliers, les Médecins, qui en attendent quelques effets pour la guériſon des maladies, ne ſoient fondés à en preſcrire la boiſſon à jeun, & avant le repas. M. Macquer, déja cité plus haut, reconnoît expreſſément l'utilité du vin en médecine: » On ſe ſert, dit-il, du vin en » médecine, en qualité d'excipient, » dans la compoſition d'un aſſez grand » nombre de médicaments, tant in- » ternes qu'externes. Cette liqueur, » étant compoſée d'eſprit ardent, » d'eau, de matiere ſavonneuſe ex- » tractive, & d'acide tartareux, eſt » très propre à extraire en même tems » preſque tous les principes prochains, » & par conſéquent auſſi preſque tou- » tes les parties médicamenteuſes des » végétaux. On fait, par cette raiſon, » pluſieurs extraits avec le vin, & » l'on peut même regarder ces ex- » traits comme plus complets que » ceux qui ſont faits par l'eau: mais » les Médecins qui les ordonnent doi- » vent ſe reſſouvenir que ces extraits » contiennent, avec les principes du » végétal, la partie extractive même » du vin, c'eſt-à-dire tous les princi- » pes de ce mixte, à l'exception de » ſon eſprit ardent, lequel eſt trop » volatil pour demeurer dans un ex- » trait. Comme le vin peut ſe con- » ſerver, pendant un aſſez long tems, » ſans altération, lorſqu'il eſt bon, » on tient dans les pharmacies diffé- » rents vins médicamenteux, preſ- » crits dans les Diſpenſaires; tels que » les vins aſtringent, anti-ſcorbuti- » que, fébrifuge de quinquina, d'ab- » ſinthe, le vin calybé, &c. Il y a des » cas où le vin étant indiqué, dans » pluſieurs maladies chroniques, com- » me tonique, fortifiant, cordial & » excitant, les Médecins préferent » de l'employer, plutôt que l'eau, » comme excipient; ils preſcrivent » alors de faire infuſer dans le vin les » purgatifs, les apéritifs, & autres » médicaments propres à remplir leurs » vues ».

(17) Sans doute en qualité de colonie Celtoſcythe. Ce que Pline dit ici des Parthes, Platon, à l'exemple d'Hérodote, liv. 1, p. 133, le dit des Perſes; & il le dit pareillement des Gaulois, des Celtiberes ou Eſpagnols, &c. Sur quoi il eſt à remarquer que les Parthes, ſelon Juſtin, liv. 41, chap. 1, & les Perſes, ſelon Ammien Marcellin, liv. 31, chap. 11, étoient originaires des Scythes, c'eſt-à dire, étoient des

manger

manger qu'enſuite. Cette coutume venoit des pays étrangers (16), & fut introduite par certains Médecins qui vouloient ſe rendre recommandables par quelque nouveauté. Les Parthes (17) font gloire de bien boire. Alcibiade (18) s'eſt diſtingué en ce genre

colonies Celtoſcythes. Sur l'ivrognerie ordinaire aux Celtes & à leurs diverſes colonies, conſultons les paſſages ſuivants: *Inebriantur Lydi, Perſæ, Carthaginienſes, Celtæ, Thraces, & ejuſmodi nationes... Scythæ quidem & Thraces, meri potionibus omnino dediti, eorumque fœminæ, & univerſi promiſcuè, in veſtes etiam effuſo vino, honeſtum & fortunatum vitæ genus ſibi delectum putant.* Platon, au livre *des Loix*, p. 777, édition Gr. Lat. de Francfort, 1602. *Ebrietate maximè utuntur Scythæ, Celtæ, Iberi, Thraces, quæ univerſæ ſunt bellicoſæ gentes; pulchrum ac beatum vitæ ſtudium exercere ſe putant.* Clem. Alex. Pæd. lib. 2, p. 186. *Præter modum vino capiuntur Galli, importatum à mercatoribus merum ingurgitant, & cupiditate ad largiorem potationem & ebrietatem proveĉti aut ſomni gravedine, aut inſaniæ vertigine capiuntur. Propterea multi ex Italia negotiatores temulentiam Gallorum in guſtum ſuum vertunt.* Diodor. Sicul. liv. 5, p. 211. *Scythæ meraciùs bibunt.* Elien, *Hiſt. var.* liv. 11, chapitre 51. *Immodicè omnis Scythica natio vino ſe ingurgitat & citò eo repletur.* Diod. Caſſ. liv. 51, p. 461 & 463. *Scythica potatio.* Pollux, liv. 6, chapitre 3, p. 276. *Maſſagetæ ebrietati dediti.* Procop. Vandal. liv. 1, ch. 12, p. 207. *Vinum largiùs Perſis apponitur.* Hérodote, liv. 1, p. 133. *De Thracibus divulgatus eſt & omnium auribus tritus rumor, plurimum eos bibendo poſſe.* Elien, *Hiſt. var.* chap. 15. *Bibaces ſunt omnes Thraces, quapropter Callimachus dixit:*

Oderat ille Thracum nam moribus ore inhianti
Sorbere; Baccho illi ſed ſatis exiguo.
Athénée, liv. 10, chap. 12.

Neu multi Damalis meri
Baſſum Threiciâ vincat amyſtide.
Hor. liv. 1, Ode 36.

Ceterùm Illyrii coeunt ad temulentiam uſque potaturi. Athénée, *ibid. Perſæ cibo ſaturati, vino & propinationibus indulgent, potum tanquam adverſarium aggredientes.* Elien, *Hiſt. var.* liv. 12, chapitre 1. *Crebra Germanis, ut inter vinolentos, rixæ.* Tacite, *Germ.* chapitre 22. *Si Germanorum populorum indulſeris ebrietati, ſuggerendo quantum concupiſcunt, haud minùs facilè vino quàm armis vincentur.* Tacite, *ibid.* chap. 23. *Veni in Germaniam ad populos animoſos & bellicoſos, qui Venerem, Gameliam, & Bacchum lætitiæ datorem, conjugii proliſque gratiâ, & vini, quantum cuique liceat, potandi causâ, tantùm norunt.* Julien, *Miſopog.* p. 352. *Lacedæmonii cùm meraciùs bibere volunt, ἐπὶ σκύθιον dicunt.* Hérodote, livre 6, p. 84; Athénée, livre 10, p. 319 & 320. *Vino & crapulâ madebant Cimbri.* Excerpt. ex Dion. apud Valer. p. 634.

(18) Ceci eſt confirmé par Satyrus, chez Athénée, liv. 12, p. 534; par Plutarque, *Sympoſ.* queſt. 7, p. 710; par Cornelius Nepos, vie d'Alcibiade, chap. 2, &c.

cognomen etiam Novellius Torquatus Mediolanenſis, ad Proconſulatum uſque è Prætura honoribus geſtis, tribus congiis (unde & cognomen illi fuit) epotis uno impetu, ſpectante miraculi gratiâ Ti. Claudio principe, in ſenecta jam ſevero, atque etiam ſævo aliàs; ſed ipſa juventa ad merum pronior fuerat. Eâque commendatione credidêre L. Piſonem urbis Romæ curæ ab eo delectum, quod biduo duabuſque noctibus perpotationem continuaſſet apud ipſum jam principem. Nec alio magis Druſus Cæſar regeneraſſe patrem Tiberium ferebatur. Torquato rara gloria (quando & hæc ars ſuis legibus conſtat) non labaſſe ſermone, non levatum vomitione, non alterâ corporis parte, dum biberet: matutinas obiſſe vigilias, plurimum hauſiſſe uno potu: plurimum præterea aliis minoribus addidiſſe: optimâ fide non reſpiraſſe in hauriendo, neque exſpuiſſe: nihilque ad elidendum in pavimentis ſonum ex vino reliquiſſe, diligenti ſcito legum contra bibendi fallacias. Tergilla Ciceroni M. F. binos congios ſimul haurire ſolitum ipſi objicit: Marcoque Agrippæ à temulento ſcyphum impactum.

(19) C'eſt ainſi qu'un certain Xénarque, le Rhodien, fut ſurnommé *Metrêtès* pour le même ſujet, ſelon Euphorion, *in Chiliad.* chez Athénée, liv. 10, p. 436. Hedylus, dans une Epigramme citée par Athénée, liv. 11, p. 488, fait pareillement mention d'une femme qui fut ſurnommée *Tricongia.*

(20) Au lieu de *atque etiam ſævo*, quelques manuſcrits portent *æquè etiam ſævo.*

(21) Ecoutons Suétone, ch. 42 : *In caſtris tiro etiamnum, propter nimiam vini aviditatem, pro Tiberio Biberius, pro Claudio Caldius, pro Nerone Mero vocabatur.* Sa cruauté & ſon ivrognerie lui ſont également reprochées dans cette Epigramme, rapportée par le même Suétone, chap. 59 :

Faſtidit vinum, quia jam ſitit ille cruorem :
Tam bibit hunc avidè quàm bibit antè merum.

(22) Ceci eſt confirmé par Suétone, Vie de Tibere, chap. 42; & par Sénèque, Ep. 83, p. 161.

(23) Confirmé par Plutarque, *Sympoſ.* Queſt. 6, p. 624.

(24) Novellius Torquatus de Milan, dont Pline a parlé quelques lignes plus haut.

parmi les Grecs. Novéllius Torquatus de Milan, qui a été Préteur & Proconſul, a mérité, parmi les Latins, le ſurnom de *Tricongius* (19), pour avoir bu, d'un ſeul trait, trois conges de vin, en préſence & au grand étonnement de l'Empereur Tibere, qui, dans ſa vieilleſſe, étoit devenu ſévere, & même cruel (20), mais qui, dans ſa jeuneſſe, avoit été un bon buveur (21). Auſſi croit-on que Lucius Piſon obtint de lui la charge de Préfet de Rome (22), pour avoir tenu table pendant deux jours & deux nuits de ſuite avec ce Prince, qui alors étoit déja parvenu à l'Empire. On diſoit auſſi (23) qu'il n'y avoit rien par où Druſus Céſar reſſemblât davantage à ſon pere Tibere, que par la qualité de bon buveur. Torquatus (24), dont nous avons parlé ci-deſſus, n'a guere eu d'égal dans l'exactitude à obſerver les ordonnances Bacchiques; car l'art de bien boire a auſſi ſes loix. Quelque quantité de vin qu'il bût, jamais il ne bégayoit, ni ne vomiſſoit, ni n'urinoit (25). Il ne laiſſoit pas de faire ſentinelle le matin. Il avaloit une très grande meſure de vin d'un ſeul trait; & ſi on lui verſoit un petit coup, il ne manquoit jamais d'en demander le ſupplément. Jamais, pendant qu'il buvoit, il ne reprenoit haleine, ni ne crachoit; & il ne laiſſoit jamais dans ſon verre aucun reſte qui pût faire du bruit en le jettant ſur le pavé; en quoi il ſuivoit ponctuellement les ordonnances Bacchiques, qui, pour empêcher qu'on n'uſe de quelque tromperie en buvant, défendent expreſſément de rien laiſſer dans le verre. Tergilla reprochoit à Cicéron (26), fils de l'Orateur, qu'il buvoit ordinairement deux conges de vin d'un ſeul trait; & qu'un jour, étant ivre, il avoit jetté un verre à la tête de Marcus Agrippa. En effet, ce ſont là des actions

(25) Cette loi des buveurs, de ne point quitter la table pour uriner, fut fatale au célebre Tycho-Brahé. Pour l'avoir violée trop tard, il lui en coûta la vie; car il mourut d'une rétention d'urine. Voyez la vie de cet homme illuſtre par Gaſſendi, p. 206; & par M. Savérien, tome 5, p. 64.

(26) Ce fils de l'immortel Cicéron eſt mis, à juſte titre, par Valere Maxime, au nombre de ceux qui ont dégénéré de la vertu de leurs peres.

Etenim hæc ſunt ebrietatis opera. Sed nimirum hanc gloriam auferre Cicero voluit interfectori patris ſui M. Antonio. Is enim ante eum avidiſſimè apprehenderat hanc palmam, edito etiam volumine de ſua ebrietate : quo patrocinari ſibi auſus, approbavit planè (ut equidem arbitror) quanta mala per temulentiam terrarum orbi intuliſſet. Exiguo tempore ante prælium Actiacum id volumen evomuit : quo facilè intelligatur ebrius jam ſanguine civium, & tanto magis eum ſitiens. Namque & hæc neceſſitas vitium comitatur, ut bibendi conſuetudo augeat aviditatem. Scitumque eſt Scytharum legati, quanto plus biberint, tanto magis ſitire Parthos.

Eſt & Occidentis populis ſua ebrietas, fruge madidâ, pluribus modis per Gallias Hiſpaniaſque. Nominibus aliis, ſed ratione eâdem Hiſpaniæ. Jam & vetuſtatem ferre ea genera docuerunt. Ægyptus quoque è fruge ſibi potus ſimiles excogitavit : nullaque in parte mundi ceſſat ebrietas :

(27) C'eſt ainſi qu'Athénée, liv. 10, chap. 11, & Elien, liv. 2, chap. 41, attribuent à l'ivrognerie de Gentius, Roi Illyrien, tous les excès qu'il commit pendant le cours de ſon regne.

(27*) Voyez l'Epigramme en vers contre Tibere, citée note 21.

(28) Conſultez Eraſme, *Chiliad.* 4, Cent. 10, adage 21 : *Parthi quo plus biberint.*

(29) Pline fait remarquer que tous les peuples ont imaginé des liqueurs qui enivrent. Il ſemble que l'homme ſe plaiſe à perdre le ſeul attribut qui le diſtingue de la brute ; car dans les pays ou la vigne ne croît point, on compoſe, avec des grains fermentés, des bieres qui enivrent comme le vin : ou bien l'on a recours à d'autres fruits qui produiſent des eſpeces de cidres, où l'on retrouve la même faculté pernicieuſe. En Amérique, une ſorte de palmier fournit, par des inciſions, une liqueur douce au commencement, mais qui fermente par la ſuite, s'aigrit & porte à la tête. Au Canada, les ſauvages ſavent compoſer des liqueurs avec des branches & des fruits d'arbres réſineux, qui ont encore l'effet fougueux du vin. Enfin les ſauvages ſe jettent avec avidité ſur les liqueurs fortes que les nations policées leur apportent. Nous avons eu l'induſtrie de tirer des vins la partie la plus ſpiritueuſe, qu'on nomme *eau-de-vie*, & qui eſt la véritable amorce des ſauvages.

(30) Tels que le froment, l'orge,

d'un ivrogne. Mais, dira-t-on, il falloit bien que Cicéron le fils vengeât le meurtre de ſon pere en diſputant du moins à Marc Antoine la palme de l'ivrognerie : car on ſait qu'avant lui Antoine avoit été fort jaloux du titre d'inſigne buveur, puiſqu'il publia même un traité ſur cette partie de ſes débauches, dans lequel il oſa faire l'apologie d'un tel vice. Mais ce traité ne me perſuade autre choſe, ſinon que c'eſt l'ivrognerie (27) d'Antoine qui a produit tous les maux dont il a affligé la terre : auſſi affecta-t-il de compoſer cet ouvrage honteux peu de tems avant la bataille d'Actium, comme pour mieux faire comprendre qu'enivré déja du ſang des citoyens, il n'en étoit devenu que plus altéré. Car tel eſt le caractere de l'ivrognerie, que plus on boit, plus on veut boire (27*) : & chacun ſait ce bon mot d'un Ambaſſadeur Scythe, que plus les Parthes (28) boivent, & plus ils ont ſoif.

Les peuples d'Occident ont auſſi des boiſſons particulieres (29) pour enivrer. On les compoſe, en Gaule & en Eſpagne, avec des grains (30) trempés de diverſes manieres. Les Eſpagnols leur donnent des noms différents ; mais, ſous ces noms divers, c'eſt toujours un breuvage tiré de quelque grain trempé. L'art eſt parvenu auſſi à rendre ces boiſſons ſuſceptibles de ſe garder (31) long-tems. On en fait pareillement en Egypte (32) : ce qui fait voir qu'il n'y a aucun pays au monde où l'on ne s'enivre ; car on boit la biere toute pure,

---

l'avoine, le millet, l'olyre, le panis, &c. Voyez l'Auteur des *Géoponiques*, liv. 7, chap. 34, p. 203.

(31) Au moyen d'une préparation perdue aujourd'hui, car nos bieres ſe gardent peu. Les matieres, écrit M. Pluche, qui entrent dans la compoſition des bieres de France, ſont l'eau, l'orge, le houblon & la levure. Conſultez le détail de la compoſition de la biere dans ſon *Spectacle de la Nature*, tome 2, page 380 & ſuivantes. Voici, ſur la biere des Gaules, une Epigramme Grecque de l'Empereur Julien, traduite en Latin par Grotius :

Unde, quis es Liber? hic ſit mihi Libet amicus.
Non mihi tu notus, ſed puer ille Jovis.
Ille ut nectar ulet : tu ceu capet : an fera te gens
Ex ſpica genuit Celtica, vitis egens?
Hinc Cerealis eras meliori jure vocandus ;
Non ſatus ex Semela matre, ſed ex ſimila.

(32) Cette biere Egyptiaque étoit faite avec de l'orge, ſelon Hécatée, chez Athénée, liv. 10, p. 447 ; & ſelon Hérodote, liv. 2, n°. 77, p 118.

meros quippe hauriunt tales ſuccos, nec diluendo, ut vina, mitigant. At hercules illic tellus fruges parere videbatur. Heu! mira vitiorum ſolertia! inventum eſt quemadmodum aqua quoque inebriaret. Duo ſunt liquores corporibus humanis gratiſſimi, intus vini, foris olei, arborum è genere ambo præcipui, ſed olei neceſſarius. Nec ſegniter vita in eo elaboravit. Quanto tamen in potu ingenioſior apparebit, ad bibendum generibus centum nonaginta quinque (ſi ſpecies verò æſtimentur, penè duplici numero) excogitatis, tantoque paucioribus olei: de quo in ſequenti volumine dicemus.

(33) Aujourd'hui pluſieurs perſonnes ſont dans l'uſage de boire de l'eau avec la biere. Cela forme une boiſſon rafraîchiſſante, plus facile à digérer, & moins ſuſceptible de cauſer la rétention d'urine.

c'eſt-à-dire ſans y mettre d'eau (33), comme on fait dans le vin. Qui n'auroit cru que la fertilité de ces pays ſe bornoit à des grains, & que l'emploi de ces grains ſe bornoit à la nourriture de l'homme? Mais, par Hercule! combien le vice eſt induſtrieux! on a trouvé le moyen de forcer l'eau même à nous enivrer. Les arbres fourniſſent principalement deux liqueurs très agréables & très convenables au corps; le vin intérieurement, & l'huile extérieurement. Mais l'huile eſt la plus néceſſaire; auſſi les hommes ſe ſont-ils donné beaucoup de peine pour ſe la procurer. Mais ils ſe ſont infiniment plus appliqués à ce qui regarde le vin, puiſqu'ils en ont inventé juſqu'à cent quatre-vingt-quinze différentes ſortes; & que ſi l'on veut compter les différentes eſpeces, on en trouvera preſque une fois davantage: au lieu qu'ils n'ont pas inventé, à beaucoup près, tant de ſortes d'huiles. Nous allons parler de cette derniere liqueur au livre ſuivant.

C. PLINII SECUNDI NATURALIS HISTORIÆ

LIBER DECIMUS-QUINTUS.

Continetur de natura frugiferarum arborum & cultarum.

Naturæ frugiferarum arborum.

CAPUT I. OLEAM Theophraſtus è celeberrimis Græcorum auctoribus, urbis Romæ anno circiter CCCCXL, negavit niſi intra XL millia paſſuum à mari naſci: Feneſtella verò omnino non fuiſſe in Italia, Hiſpania, atque Africa, Tarquinio Priſco regnante, ab annis populi Romani CLXXIII, quæ nunc pervenit trans Alpes quoque, & in Gallias Hiſpaniaſque medias. Urbis quidem anno quingenteſimo quinto, Appio Claudio Cæci nepote, L. Junio Coſs. olei libræ duodenæ aſſibus veniêre. Et mox anno DCLXXX, M. Seius L. F. Ædilis curulis olei denas libras ſingulis aſſibus præſtitit populo Romano per totum annum. Minùs ea miretur, qui ſciat poſt annos XXII, Cn. Pompeii III. con-

(1) L'olivier, en Hébreu, *zajith*; en Grec, *elaia*; en Latin, *olea*; en Italien, *olivo*; en Allemand, *oelbaum*; en Anglois, *olive-tree*, &c.

(2) Ou plutôt fils d'Appius Cæcus, comme on lit dans les *Faſtes*, & chez Cicéron.

HISTOIRE

HISTOIRE NATURELLE DE PLINE,

LIVRE QUINZIEME,

Qui traite des arbres fruitiers.

Des arbres fruitiers.

THÉOPHRASTE, un des plus fameux Auteurs Grecs, a avancé, environ l'an de Rome 440, que l'olivier (1) ne croiſſoit point à plus de quarante milles de la mer : & Feneſtella dit que, ſous le regne de Tarquin le Superbe, c'eſt-à-dire l'an de Rome 173, il n'y avoit point encore d'oliviers en Italie, en Eſpagne, & en Afrique ; au lieu que maintenant on en voit au delà des Alpes, & juſques dans le cœur des Gaules & de l'Eſpagne. L'an de Rome 505, ſous le Conſulat de Lucius Junius & d'Appius Claudius, perit-fils (2) d'Appius Cæcus, douze livres d'huile d'olive ne coûtoient que quelques as. Enſuite, l'an 680, Marcus Seius, fils de Lucius Seius (3), étant Edile, prit de ſi bonnes meſures, que, pendant toute l'année, le peuple Romain n'acheta l'huile qu'à raiſon d'un as par dix livres. C'eſt de quoi l'on s'éronnera moins lorſqu'on ſaura que vingt-deux ans après, je veux dire ſous le troiſieme Conſulat de Pompée, l'Iralie fourniſſoit d'huile les provinces de l'Empire. Héſiode, qui a regardé l'agriculture comme

(3) Dont parle Cicéron, *Offic.* l. 2, chap. 58.

ſulatu, oleum provinciis Italiam miſiſſe. Heſiodus quoque in primis cultum agrorum docendam arbitratus vitam, negavit oleæ ſatorem fructum ex ea percepiſſe quemquam: tam tarda tunc res erat. At nunc etiam in plantariis ſerunt, tranſlatarumque altero anno decerpuntur baccæ.

Fabianus negat provenire in frigidiſſimis oleam, neque in calidiſſimis. Genera earum tria dixit Virgilius, orchites, & radios, & pauſias: nec deſiderare raſtros, aut falces, ullamve curam. Sine dubio & in iis ſolum maximè, cœlumque refert. Verumtamen & tondentur, cùm & vites: atque etiam interradi gaudent.

Conſequens earum vindemia eſt, arſque vel major olei muſta temperandi: ex eadem quippe oliva differunt ſucci. Primum omnium è cruda, atque nondum inchoatæ maturitatis: hoc ſapore præſtantiſſimum. Quin & ex eo prima unda præli laudatiſſima, ac deinde per diminutiones; ſive (ut nuper inventum eſt) exilibus regulis pede incluſo. Quanto maturior bacca, tanto pinguior ſuccus, minùſque gratus. Optima autem ætas ad decerpendum, inter copiam bonitatemque, incipiente baccâ nigreſcere. Noſtri vocant drupas, Græci verò drypetas. Cæterò diſtat, an maturitas illa in torcularibus fiat, an ramis: rigua fuerit

(4) Dans un Poëme qui nous manque.

(5) Dans ces vers des *Géorgiques*, liv. 2 :

Nec pingues unam in faciem naſcuntur olivæ,
Orchites, & radii, & amará pauſia baccâ.

(6) Virgile en fait une ſorte d'olives ameres. Telles ſont la plupart des olives qui nous viennent d'Eſpagne.

(7) Ainſi qu'il le dit, *Géorg.* liv. 2, v. 420 :

Contrà non ulla eſt oleis cultura: neque illæ
Procurvam exſpectant falcem, raſtroſque tenaces,
Cùm ſemel hæſerunt arvis, auraſque tulerunt.
Ipſa ſatis telius, &c.

(8) Je lis, avec l'élite des manuſcrits, *olei muſta*, & non pas, avec quelques Editeurs, *oleum quàm muſta*, &c.

la ſcience la plus eſſentielle à la vie, dit (4) que jamais homme n'a vu le fruit d'un olivier qu'il ait planté; tant cet arbre étoit alors tardif. Mais préſenrement on le ſeme dans des pepinieres, & dès la ſeconde année qu'il eſt tranſplanté, il porte du fruit.

Selon Fabianus, l'olivier ne vient pas dans les pays trop froids ou trop chauds. Virgile diſtingue (5) trois ſortes d'olives; une ronde, appellée *orkhis*; une ovale, appellée *radius*; & une amere, appellée *pauſia* (6). Il ajoute que les oliviers n'ont beſoin (7), ni de la ſerpe, ni du rateau, & ne demandent point de culture. Il eſt certain que l'état de ces arbres dépend principalement du climat, & de la nature du terroir. Néanmoins on les taille en même tems que la vigne; & il eſt bon quelquefois de les élaguer.

Paſſons à la récolte des olives, & à la maniere de faire l'huile (8): cette derniere opération demande beaucoup d'induſtrie; car les mêmes olives donnent des huiles très différentes. La premiere (9) & la plus excellente huile ſe tire des olives crues, & qui n'ont point encore commencé à mûrir. La meilleure après celle-là, c'eſt celle que fournit le premier preſſurage. Les huiles diminuent enſuite en bonté, ſelon le nombre des preſſurages qu'elles ont eſſuyés, ou lorſqu'on arme le pied de la preſſe d'un entourage de petites regles de bois, pour mieux exprimer le marc; pratique qui eſt d'une invention nouvelle. Plus les olives ſont mûres, plus l'huile eſt graſſe & moins gracieuſe au goût. Ainſi le meilleur tems pour cueillir les olives, & pour avoir de l'huile également bonne & abondante, c'eſt (10) lorſqu'elles commencent à noircir. Les Latins appellent *drupes*, & les Grecs *drupetes* (11) celles qui ſont en cet état. Au reſte, il faut faire une grande différence, ſi les olives ont mûri ſur l'arbre, ou ſur

(9) C'eſt l'*oleum viride* de Caton, *de re ruſt.* chap. 65; & l'*oleum viridis noræ* de Columelle, liv. 12, chap. 50. Les François lui donnent le nom d'*huile vierge.*

(10) *Antequam oliva nigreſcat, cùm primùm decolorari cœperit, nec tamen adhuc varia fuerit.* Columelle, liv. 12, chap. 52.

(11) Confirmé par Heſychius, Suidas, Athénée, &c.

arbor, an ſuo tantùm bacca ſucco, nihilque aliud quàm rores cœli biberit.

De oleo.

CAPUT 2. VETUSTAS oleo tædium affert, non item ut vino: plurimumque ætatis annuo eſt, providâ (ſi libeat intelligere) naturâ: quippe temulentiæ naſcentibus vinis uti neceſſe non eſt: quin imò invitat ad ſervandum blanda inveterati caries: oleo noluit parci, fecitque eâ neceſſitate promiſcuum & vulgo. Principatum in hoc quoque bono obtinuit Italia toto orbe, maximè agro Venafrano, ejuſque parte quæ Licinianum fundit oleum: unde & Liciniæ gloria præcipua olivæ. Unguenta hanc palmam dedêre, accommodato ipſis odore. Dedit & palatum, delicatiore ſententiâ. De cætero baccas Liciniæ nulla avis appetit. Reliquum certa-

(1) Conſultons la définition de l'huile par M. Macquer : » On peut » définit l'huile, en génétal, un corps » compoſé, qui n'eſt point, ou qui » n'eſt que très peu diſſoluble par » l'eau, qui eſt ſuſceptible de brûler » avec une flamme accompagnée de » fumée & de ſuie, & de laiſſer un » réſidu charbonneux après ſa diſtil- » lation. Toute huile eſt compoſée de » phlogiſtique, d'acide, d'eau, & de » terre; car tous ces principes ſe ma- » nifeſtent dans la décompoſition des » huiles quelconques; mais peut-être » que l'eau & la terre, qui ſont par- » tie des huiles, y ſont unies enſem- » ble, & n'exiſtent dans l'huile que » ſous la forme d'acide. L'huile eſt un » des principes prochains de toutes » les matieres végétales & animales. » C'eſt même par leurs parties huileu- » ſes que toutes ces ſubſtances diffe- » rent eſſentiellement de celles du » regne minétal; car, au contraire, » il n'y en a aucune de ce dernier, » dans laquelle on puiſſe démontrer » un ſeul atome d'huile ». Conſultez le teſte de cette excellente définition de l'huile chez cet Auteur, *Dictionn. de Chymie*, tome 1, article *Huile*, p. 573 & ſuiv.

(2) Témoin Martial, liv. 13, Epigramme 98:

Hoc tibi Campani ſudavit bacca Venafri:
Unguentum, quoties fumis, & iſtud olet.

Et Horace, liv. 2, Ode, 6:

Viridi quæ certat bacca Venafro.

Vénafre étoit une ville de la Campanie. Nous en avons traité, liv. 3, chapitre 5, ſect. 11, en traitant de Capoue.

(3) Ainſi nommée de Licinius Craſ-

le preſſoir; ſi l'olivier a été arroſé, ou ſi ſon fruit n'a été nourri que de ſon propre ſuc, & par la roſée du ciel.

De l'huile.

L'HUILE (1) d'olives prend un mauvais goût quand elle eſt gardée; en quoi elle differe eſſentiellement du régime du vin. Une huile d'un an eſt une vieille huile. Si nous voulons y faire attention, la Nature a montré en ceci une ſage prévoyance; car comme le vin eſt l'inſtrument de l'ivrognerie, elle n'a pas voulu qu'il fût néceſſaire de le boire nouveau; mais elle invite à le garder long-tems, puiſqu'il s'améliore en vieilliſſant. Au contraire, elle n'a pas permis de ménager l'huile, & par ce moyen elle l'a rendu commune, même parmi le peuple. L'Italie ſurpaſſe auſſi tous les autres pays du monde par la bonté de ſes huiles, parmi leſquelles on vante ſur-tout celle de Vénafre (2), & celle qui, dans ce même canton, prend le nom de Licinienne (3). De là auſſi les olives Liciniennes, plus recherchées (4) qu'aucune autre eſpece; & cette primauté s'étend de même à leur huile, tant à cauſe de ſon excellent goût, que parcequ'on l'emploie dans les parfums. Cependant les oiſeaux n'aiment point (5) les olives Li-

---

ſus, ſelon le Pere Hardouin. Je doute fort de la juſteſſe de cette étymologie. *Lik*, racine de Licinius, exprime la corporance (*craſſitudo corporis*) dans la plupart des idiômes Celtiques & Germaniques. *Licinius* n'eſt donc, très probablement, qu'un ancien ſynonyme du nom propre *Craſſus*, comme j'ai fait voir que le prénom *Marcus* (ſource du mot *marcaſſin*) étoit l'équivalent des mots *Porcius* & *Antonius*, dans les noms propres *Marcus Porcius* & *Marcus Antonius*. Voy. nos notes ſur le liv. 8, chap. 53, tome 3, p. 553 & ſuiv. Voyez auſſi la note 5.

(4) Voyez Caton, *de re ruſt.* chap. 6, p. 12; Varron, liv. 1, chap. 24; & Columelle, liv. 5, chap. 8, p. 193.

(5) Parcequ'elles ſont calleuſes, & par conſéquent trop dures pour le bec de la plupart des oiſeaux. C'eſt cette calloſité dont Pline parlera dans la ſeconde ſection du chapitre ſuivant, qui faiſoit donner à ces olives le nom de Liciniennes. J'ai déja fait obſerver que *lik*, dans les diverſes langues Celtiques & Celtoſcythes, exprime la corporance. Ce mot *lik*, ſelon le docte Suédois Jean Ihre, ſe prend même quelquefois dans l'acception particu-

men inter Iſtriæ terram & Bæticæ par eſt. Vicina bonitas provinciis, excepto Africæ frugifero ſolo. Cereri totum id natura conceſſit : oleum ac vinum non invidit tantùm, ſatiſque gloriæ in meſſibus fecit. Reliqua erroris plena, quem in nulla parte vitæ numeroſiorem eſſe docebimus.

De natura olivæ, & oleæ incipientis.

CAPUT 3. OLIVÆ conſtant nucleo, oleo, carne, amurcâ. Sanies hæc eſt ejus amara : fit ex aquis, ideo ſiccitatibus minima, riguis copioſa. Suus quidem olivæ ſuccus oleum eſt, idque præcipuè ex immaturis intelligimus, ſicut de omphacio docuimus. Augetur oleum ad Arcturi exortum a. d. XVI Calendas Octobris : poſtea nuclei increſcunt & caro. Cùm ſitienti imbres copioſi acceſsêre, vitiatur oleum in amurcam. Hujus color olivam cogit nigreſcere : ideoque incipiente nigritiâ, minimum amurcæ : ante eam nihil. Et error hominum falſus, exiſtimantium maturitatis initium, quod eſt vitii proximum. Deinde, quod oleum creſcere

lie de *calus* & de *durillon* : nouvelle preuve que la dénomination de Liciniennes eſt caractériſtique, & n'appartient nullement à l'origine que le Pere Hardouin lui aſſigne. Voyez la note 3.

(6) L'Iſtrie confine à la Liburnie : ot Apicius, liv. 1, chap. 5, fait mention de l'huile Liburnienne.

(7) L'Andalouſie. Voyez, ſut l'huile Bétique, nne ancienne inſcription rapportée par Leineſ. p. 460, & nne aurre par Grntet, p. 1116. Voyez auſſi Strabon, liv. 3.

(8) Voyez le livte 17, chap. 4.

(9) Je lis, avec les manuſcrits, *non invidit tantùm*, & non pas *invidit tantùm* avec Hermolaüs Barbarus. Cependant je ne puis regarder l'expreſſion de Pline que comme une exagération ; & en traduiſant, j'y ai mis un léger correctif.

(1) Dans nne terre aride, ou par un tems ſec. Théophraſte, liv. 6, *de Cauſ. plant.* chap. 11, p. 364.

(2) Liv. 12, chap. 27.

(3) Théophraſte, liv. 1, *de Cauſ.* chap. 23, p. 226.

(4) Théophraſte, liv. 6, *de Cauſ.* chap. 11, p. 363.

ciniennes. Après l'Italie, l'Iſtrie (6) & la Bétique (7) ſe diſputent entre elles la vogue des olives. Les meilleures enſuite ſont celles des autres provinces de l'Empire, ſi l'on en excepte les terres fertiles de l'Afrique (8), leſquelles ne produiſent, à dire vrai, que du bled (9), & point d'huile, ni de vin : privation dont la Nature les a dédommagées par la richeſſe de leurs moiſſons. Quant aux olives des autres pays, tout ce qu'on en dit eſt plein de fauſſeté; & nous ferons voir qu'il n'y a aucune matiere ſur laquelle on ſe trompe davantage.

De l'olive, de ſon développement, & en général de ſa nature.

Les olives ſont compoſées d'huile, de chair, de lie, & d'un noyau. La lie n'eſt qu'une ordure amere. Cette lie provient d'une ſurabondance aqueuſe : c'eſt pourquoi les olives en contiennent moins dans les tems de ſéchereſſe (1), & beaucoup plus quand la ſaiſon eſt pluvieuſe. L'huile n'eſt autre choſe que le ſuc qu'elles rendent, ſur-tout lorſqu'elles ſont encore vertes, comme nous l'avons fait obſerver (2) en parlant de l'omphacium. Le ſuc de l'olive eſt plus abondant vers le tems du lever de l'Arcture, c'eſt-à-dire vers le ſeize des Calendes d'Octobre : enſuite le noyau & la chair prennent leur accroiſſement. Quand il ſurvient de groſſes pluies après une grande ſéchereſſe, les olives ſe corrompent (3), & ne rendent que de la lie au lieu d'huile. C'eſt à la lie qu'elles contiennent qu'elles doivent (4) leur noirceur. Ainſi quand elles commencent à noircir, il y a déja un peu de lie; mais tant qu'elles ſont vertes, il n'y en a point. C'eſt donc une (5) erreur groſſiere de prendre pour un commencement de maturité cette noirceur qui n'eſt qu'un commencement de corruption. C'eſt une autre erreur de croire que l'huile augmente à proportion de la chair des olives, puiſqu'au contraire

(5) Théophraſte, *ibid.*

olivæ carne arbitrantur, cùm ſuccus omnis in corpus abeat, lignumque intus grandeſcat. Ergo tum maximè rigantur. Quod ubi curâ multiſve imbribus accidit, oleum abſumitur, niſi conſecutâ ſerenitate, quæ corpus extenuet. Omnino enim, ut Theophraſto placet, eſt olei cauſa calor: quare & in torcularibus, & jam in cellis, multo igne quæritur. Tertia eſt culpa in parcimonia, quoniam, propter impendium decerpendi, exſpectatur ut decidat oliva. Qui medium temperamentum in hoc ſervant, perticis decutiunt, cum injuria arborum, ſequentiſque anni damno. Quippe olivantibus lex antiquiſſima fuit: Oleam ne ſtringito, neve verberato. Qui cautiſſimè agunt, arundine levi ictu, nec adverſos percutiunt ramos. Sic quoque alternare fructus cogitur decuſſis germinibus. Nec minùs, ſi exſpectetur ut cadat: hærendo enim ultra ſuum tempus, abſumunt venientibus alimentum, & detinent locum. Argumentum eſt, quod niſi ante Favonium collectæ, novas vires reſumunt, & difficiliùs cadunt.

Prima ergo ab autumno colligitur, vitio operæ, non naturæ, pauſia, cui plurimum carnis: mox orchites, cui olei: poſt radius. Has enim ocyſſimè occupatas, quia ſunt tenerrimæ, amurca cogit decidere. Differuntur verò etiam

(6) Théophraſte, liv. 1, *de Cauſ. plant.* chap. 23, p. 226.

(7) *Quàm calidiſſimum torcularium, & cellam habeto.* Caton, *de re ruſt.* chap. 65. *Torcularia præcipuè, cellæque olearia calida eſſe debent, quia commodiùs omnis liquor vapore ſolvitur, ac frigoribus magis conſtringitur: oleum quod minus provenit, ſi congelatur, fraceſcet, &c.* Colum. liv. 1, chap. 6, p. 27.

(8) Théophraſte, *ibid.*

(9) Théophraſte, *ibid.* & liv. 5, *de Cauſ.* chap. 4, p. 328.

(10) *Oleam ne ſtringito, neve verberato injuſſu domini aut cuſtodis.* Caton, *de re ruſt.* chap. 144, p. 76.

(11) Varron, liv. 1, *de re ruſt.* chapitre 55.

tout

tout leur jus ſe convertit alors en chair, & qu'en même tems le noyau groſſit. Pour lors on les arroſe ſouvent : & lorſqu'elles ſont devenues pulpeuſes & charnues, ſoit par le moyen de l'eau dont elles ſont arroſées, ſoit par l'abondance des pluies, leur huile ſe conſume, à moins que le beau tems, venant enſuite, ne diminue la chair des olives. Car, ſelon Théophraſte, c'eſt (6) la chaleur qui fait l'huile : auſſi, dans les preſſoirs & les celliers, on emploie le feu (7) pour en tirer davantage. Une troiſieme faute (8) que l'on commet, c'eſt lorſque, pour épargner la dépenſe de faire cueillir les olives ſur l'arbre, on attend qu'elles tombent d'elles-mêmes. Ceux qui (9) veulent garder en cela un milieu, les abattent avec des perches ; mais ils font tort aux arbres, & à la récolte de l'année ſuivante : auſſi les loix anciennes défendoient (10) aux cueilleurs de battre les oliviers, ou d'en arracher les branches. Les plus prudents (11) ſe ſervent d'un foible roſeau, avec lequel ils frappent les branches de biais ; encore, par ce moyen, font-ils cauſe que les oliviers ne portent que de deux en deux ans, parcequ'ils font tomber les bourgeons qui auroient produit du fruit l'année ſuivante. La perte n'eſt pas moins conſidérable lorſqu'on attend que les olives tombent d'elles-mêmes ; car, en demeurant ſur l'arbre plus long-tems qu'il ne faut, elles occupent la place du fruit à venir, & conſument l'aliment qui auroit ſervi à ſa nourriture. Une preuve de ceci, c'eſt que ſi on ne les cueille pas avant que le vent d'occident ne ſouffle (12), elles ſe raffermiſſent ſur l'arbre, & ne tombent pas ſi aiſément.

Les premieres olives que l'on cueille en automne, ſont les pauſiennes, qui ſont fort charnues, non pas naturellement, mais par un vice de culture : ſuit la cueillette des olives rondes, qui ſont fort huileuſes ; & enfin celle des olives longues & ovales. Comme ces trois ſortes d'olives ſont fort tendres, elles ſe chargent très promptement de lie ; ce qui les fait tomber. D'autres, qui ſont

(12) Vers le 8 de Février, comme Pline l'articule dans la ſection ſuivante, & au liv. 2, chap. 47.

in Martium menſem calloſæ, contra humorem pugnaces, ob idque minimæ, Licinia, Cominia, Contia, Sergia, quam Sabini regiam vocant, non ante Favonii afflatum nigreſcentes, hoc eſt a. d. VI Idus Febr. Tunc arbitrantur eas matureſcere : & quoniam probatiſſimum ex iis fiat oleum, accedere etiam ratio pravitati videtur. Feruntque frigore ſterilitatem fieri, ſicut copiam maturitate : cùm ſit illa bonitas non temporis, ſed generis, tardè putreſcentium in amurcam. Similis error collectam ſervandi in tabulatis, nec priuſquam ſudet premendi : cùm omni morâ oleum decreſcat, amurca augeatur. Itaque vulgò non ampliùs ſenas libras ſingulis modiis exprimi dicunt. Amurcæ menſuram nemo agit, quanto ea copioſior reperiatur in eodem genere diebus adjectis.

Omnino in vita error eſt publicus, tumore olivæ creſcere oleum exiſtimantium : præſertim cùm magnitudine copiam olei non conſtare, indicio ſint quæ regiæ vocantur, ab aliis majorinæ, ab aliis phauliæ, grandiſſimæ, alioqui minimo ſucco. Et in Ægypto carnoſiſſimis olei exiguum. Decapoli verò Syriæ perquam parvæ, nec cappari majores, carne tamen commendantur. Quam ob cauſam Italicis tranſmarinæ præferuntur in cibis, cùm oleo vin-

(13) Ce mot s'écrit auſſi *Cominia* chez Palladius, liv. 3, *in Februar.* tit. 18, p. 64 ; mais on lit *Liciniana*, *Sergiana* & *Culminea* chez Macrobe, *Saturn.* liv. 2, chap. 16, p. 379 ; *Colminia*, chez Varron & Columelle.

(14) *Olea ubi matura erit, quàm primùm cogi oportet : quàm minimùm in terra & in tabulato eſſe oportet. In terra & in tabulato putreſcit.* Caton, *de re ruſt.* ch. 64.

(15) Différentes de celles que les Sabins nomment auſſi *royales*, & qui s'appellent d'un autre nom *Sergiennes*. On en a parlé plus haut.

(16) *Quibus caro multa, nucleus verò minimus, ſuccum ſive oleum parciſſimè fundunt, ut phaulia.* Théophraſte, livre 6, *de Cauſ. plant.* chapitre 11, p. 364. Ce mot *phaulia* ſe trouve corrompu chez Macrobe, chez qui (*Saturn.* liv. 2, chap. 16, p. 379) on lit *paulia*. Le mot Grec *phaulos* (d'où

dures, & qui réſiſtent à la pluie (ce ſont conſéquemment les plus petites), demeurent ſur l'arbre juſqu'au mois de Mars, comme les Liciniennes, les Cominiennes (13), les Contiennes, & les Sergiennes que les Sabins appellent royales. Toutes ces olives ne noirciſſent point avant que le vent d'occident ne vienne à ſouffler; ce qui arrive vers le 8 de Février. On croit qu'alors elles mûriſſent: & comme on en fait de très bonne huile, il ſemble que cette erreur ſoit fondée ſur quelque raiſon. On tient auſſi que quand elles ſont ſurpriſes par le froid, elles donnent peu d'huile; & qu'au contraire elles en donnent beaucoup lorſqu'elles ont le tems de mûrir. Néanmoins cette abondance ne dépend pas du tems, mais de la nature des olives, leſquelles, ſi elles demeurent long-tems ſur l'arbre, ne manquent pas de pourrir, & ne rendent que de la lie. C'eſt encore une faute (14) que de garder ſur des planchers les olives toutes cueillies, & de ne les preſſurer que lorſqu'elles rendent d'elles-mêmes leur liqueur; car, pour peu qu'on les garde, leur huile diminue, & leur lie augmente: auſſi dit-on qu'un boiſſeau d'olives ne rend ordinairement que ſix livres d'huile. Quant à la lie, perſonne n'a ſupputé en quelle proportion elle augmente; mais il eſt conſtant qu'elle augmente d'une certaine quantité chaque jour à meſure qu'on garde les olives.

Une erreur fort commune, c'eſt de croire que les olives rendent une plus grande quantité d'huile, à proportion qu'elles ſont plus groſſes; erreur que démontrent les olives appellées royales (15), que quelques-uns appellent majorines, & d'autres phauliennes (16); leſquelles, étant fort groſſes, donnent néanmoins très peu d'huile. Les olives d'Egypte, qui ſont fort charnues, en donnent auſſi très peu. Dans la Décapole, en Syrie, les olives ne ſont pas plus groſſes que des capres, mais d'une excellente chair. De là vient que l'on préfere les olives d'outre-mer pour manger, à celles même d'Italie; mais, d'autre part, ces dernieres rendent plus d'huile. Entre

phaulia) ſignifie *vilis, abjectus, contemptus, &c.* Pline va obſerver que ces olives *phauliennes* rendent peu d'huile.

cantur : & in ipſa Italia cæteris Picenæ, & Sidicinæ. Sale illæ privatim condiuntur, &, ut reliquæ, amurcâ, ſapâve. Necſon aliquæ oleo ſuo ſine accerſita commendatione; muriæ innatant colymbades. Franguntur eædem, herbarumque viridium ſapore condiuntur. Fiunt & præcoces ferventi aquâ perfuſæ, quamlibet immaturæ. Mirumque, dulcem ſuccum olivas bibere, & alieno ſapore infici. Purpureæ ſunt & in iis, ut uvis in nigrum colorem tranſeuntibus. Pauſiæ ſunt & ſuperbæ : præter jam dicta genera, ſunt & prædulces, per ſe tantùm ficcatæ, uviſque paſſis dulciores, admodum raræ, in Africa, & circa Emeritam Luſitaniæ. Oleum ipſum ſale vindicatur à pinguitudinis

(17) Aujourd'hui l'Abruzze ultérieure, avec quelque partie de la Marche d'Ancone. Voyez le liv. 3, ſur la fin du chap. 13. Martial fait mention des olives du *Picenum*, liv. 1, Epigramme 44 :

Quæ de Picenis venit oliva cadis.

Et liv. 5, Epigt. 79 :

Succurrent tibi nobiles olivæ,
Piceni modò quas tulêre rami.

(18) Aujourd'hui *Tiano*, petite ville épiſcopale du royaume de Naples. Voyez le liv. 3, chapitre 5.

(19) *Alii, ſive contuderint, ſive inſecuerint olivas, modico ſale coëlo... immiſcent : deinde ſapam, vel paſſum infundunt.* Colum. liv. 12, chap. 47, p. 453.

(20) Telles que les pauſiennes : *Olivæ pauſiæ, cùm jam decolorantur, antequam miteſcant, cum petiolo leguntur, & in oleo quàm optimo ſervantur : hæc maximè nota, etiam poſt annum, repræſentat viridem ſaporem olivarum.* Columelle, liv. 12, chap. 47.

(21) Au texte, après ces mots, *nec non aliquæ oleo ſuo ſine accerſita commendatione*, je mets un point & une virgule ; enſuite je lis, *muriæ innatant colymbades*, rapportant *innatant* aux deux phraſes ; ce que n'a point compris le Pere Hardouin, qui met un point après *commendatione*. Au ſurplus, c'eſt à lui qu'eſt due la leçon *muriæ*, leçon juſtifiée par Palladius, livre 12, tit. 22, *in Novembr.* par Athénée, liv. 4, p. 133 ; & par Columelle, liv. 12, chap. 47, p. 454. Avant le Pere Hardouin, & nos propres corrections, outre que toute cette phraſe étoit mal ponctuée, on liſoit *puræ* au lieu de *muriæ*.

(22) Ainſi nommées du verbe Grec *kolymbaô*, je nage. Dioſcoride liv. 1, fait mention de ces olives colymbades.

(23) Principalement avec du fenouil, comme l'obſerve Columelle, liv. 12, chap. 47, p. 453 ; & comme c'eſt encore l'uſage au territoire de Narbonne. Le même Columelle fait

les olives d'Italie, celles du Picenum (17) & du territoire Sidicin (18) ſont plus eſtimées que les autres. On les prépare ſeulement avec du ſel (19), ou bien, comme les autres, avec de la lie d'olives, ou du vin cuit. Il y en a (20) auſſi que l'on fait tremper dans leur huile, ſans autre addition (21). Celles qu'on nomme colymbades (22) ſont celles qu'on a laiſſé nager dans la ſaumure. Quelques-uns écraſent les olives, &, pour leur donner du goût, les aſſaiſonnent avec des herbes vertes (23) & odorantes. Quelque vertes que ſoient les olives, on les rend mangeables avant le tems, en les arroſant (24) d'eau bouillante : car on peut les adoucir, &, ce qu'il y a d'admirable, leur donner tel goût que l'on voudra. Parmi nos différentes ſortes d'olives, il y en a de purpurines, & de la couleur des grappes de raiſin qui commencent à paſſer du rouge au noir. Les olives nommées ſuperbes (25) ſont de la claſſe des pauſiennes. Outre ces différentes ſortes de pauſiennes, il y en a auſſi d'autres du même nom, qui, étant deſſéchées par elles-mêmes, deviennent très douces, & même plus douces que les raiſins ſecs. Ces dernieres ſont extrêmement rares; car elles ne croiſſent qu'en Afrique, & aux environs de Mérida, en Luſitanie. Quant à l'huile d'olive, on la ſale pour l'empêcher de

auſſi mention, parmi ces herbes, du perſil & de la rue.

(24) En France, on y joint une leſſive de cendres.

(25) Selon le P. Hardouin (qui ponctue mal ce paſſage, en faiſant de *pauſia* le dernier mot de la phraſe précédente, avec les autres Editeurs), ces olives *ſuperbes* ne ſont autres que les *olives d'Eſpagne* de nos Modernes; ſorte d'olives épaiſſes & charnues. Je m'en tiens volontiers à la conjecture que j'ai expoſée plus haut, & par laquelle j'ai établi que les *pauſiennes*, qui ont un goût amer, ſont les olives d'Eſpagne, leſquelles, pour la plupart, ſont infectées d'une amertume déſagréable. Aujourd'hui même *pauconna*, & *ponçonna*, dans les divers idiômes ultrapyrénéens, ſignifient *poiſon*. Cette dénomination de *pauſiennes* déſigneroit donc des olives infectées d'amertume. Peut-être auſſi l'épithete de *ſuperbes* doit-elle ſe prendre, au figuré, dans le ſens d'âpre & d'amer; & alors on pourroit croire que, ſous une double dénomination, Pline auroit confondu l'unique & ſeule eſpece des olives ameres d'Eſpagne. Au reſte, je ne prétends point établir que toutes les ſortes d'olives d'Eſpagne ſoient ameres, mais ſeulement que toutes celles dont j'ai eu occaſion de manger ſous ce nom, & qui d'ailleurs ſont groſſes & d'une belle forme, étoient infectées d'amertume.

vitio. Cortice oleæ conciſo odorem accipit medicati: aliàs, ut vino, palati gratia nulla eſt. Nec tam numeroſa differentia: tribus ut plurimum bonitatibus diſtat. Odor in tenui argutior, & is tamen etiam in optimo brevis.

De uſu & proprietatibus olei & oleæ.

CAPUT 4. OLEO natura tepefacere corpus, & contra algores munire: eidemque fervores capitis refrigerare. Uſum ejus ad luxuriam vertêre Græci, vitiorum omnium genitores, in gymnaſiis publicando. Notum eſt, magiſtratus honoris ejus octogenis feſtertiis ſtrigmenta olei vendidiſſe. Oleæ honorem Romana majeſtas magnum præbuit, turmas equitum Idibus Juliis ex ea coronando: item minoribus triumphis ovantes. Athenæ quoque victores oleâ coronant, Græci verò oleaſtro Olympiæ.

(1) Confirmé par Dioſcoride, liv. 1, chap. 30.

(2) Ce qui fait dire au Poète Prudence, *in Hamartig.* v. 365:

Sic Lacedæmonias oleo maduiſſe palæſtras
Novimus, & placidum ſervire ad crimina ſuccum.

(2*) Chaque Magiſtrat ou Officier ſupérieur des exercices, ou du moins le Préſident en chef, prenoit le nom déſignatif de *Callimaque*, & cela à cauſe des *belles-luttes*, ou *parfaits-combats*, dont il avoit l'inſpection. Voyez notre note 6 ſur le quarante-ſeptieme chapitre du ſeptieme livre de Pline, tome 3, p. 172.

(3) J'ai ſuivi l'interprétation du Pere Hardouin, qui évalue cette ſomme 8000 liv. de notre monnoie.

(4) Ces raclures paſſoient pour avoir de grandes propriétés médicinales, dont nous traiterons au liv. 28, chapitre 4, ſect. 8.

(5) Confirmé par Denys d'Halicarnaſſe, *Antiq. Rom.* liv. 6, p. 351. Sur la revue des troupes de la cavalerie, conſultez en outre Tite Live, liv. 9, p. 170; & Suétone, vie d'Auguſte, chap. 38.

(6) Sur les diverſes couronnes en uſage dans l'ovation, conſultez la fin du chap. 29. Les Miniſtres des triomphes portoient des couronnes d'olivier, ſelon Feſtus: *Oleaginis coro-*

devenir graſſe. Si l'on fend l'écorce d'un olivier, l'huile que rendent les olives a une odeur aromatique : autrement, elle n'eſt pas d'un goût fort relevé ; de même que le vin ne l'eſt pas non plus ſi la vigne n'a pas été taillée. Il n'y a pas tant de différence entre les huiles qu'entre les vins. On ne compte tout au plus, en fait d'huile, que trois différents degrés de bonté. Plus une huile eſt fine, plus ſon odeur eſt pénétrante : mais l'odeur de la meilleure huile ne dure pas long-tems.

Des propriétés & uſages de l'huile & de l'olivier.

Le propre de l'huile d'olive (1), c'eſt d'échauffer le corps, & de le munir contre le froid, & néanmoins de tempérer les ardeurs de la tête. Les Grecs, vrais auteurs de toutes ſortes de vices, ont employé l'huile à des ſuperfluités, la faiſant ſervir pour oindre les lutteurs dans les gymnaſes (2). On ſait que les Gouverneurs (2*) de ces lieux d'exercice vendoient juſqu'à quatre-vingts grands (3) ſeſterces les raclures (4) d'huiles qui ſe trouvoient attachées aux murailles. Nos Romains ont tellement honoré l'olivier, qu'ils ont voulu que les troupes de la cavalerie qui paſſoient en revue le jour des Ides de Juillet, fuſſent couronnées de feuilles d'olivier (5), comme auſſi ceux qui jouiſſoient de l'honneur du petit triomphe appellé ovation. Les vainqueurs, à Athenes, ſont pareillement couronnés (6) de feuilles d'olivier : mais les vainqueurs aux jeux olympiques ſont couronnés de feuilles d'olivier ſauvage (7).

---

nis triumphantium Miniſtri utebantur, quod Minerva Dea belli eſſe putabatur. C'eſt à quoi fait alluſion Virgile, *Géorgiques*, liv. 3, v. 21 :

Ipſe caput tonſæ foliis oneratus olivæ
Dona feram.

(7) Témoin Archias, *in Anthelog.* l. 1, Epigr. 1, traduction de Grotius :

Bis duo Grajugenæ certamina ſacra celebrant :
Dona : apium, pinus, mala, feræque oleæ.

Voyez auſſi Ariſtophane, comédie de *Plutus*, acte 2, avant-derniere ſcene ; Lucien, dans ſon *Anacharſis*, p. 787 ; & l'Auteur des *Géoponiques*, liv. 9, chap. 1, p. 218.

De cultura olivarum.

CAPUT 5. NUNC dicentur Catonis placita de olivis. In calido & pingui ſolo radium majorem, Salentinam, orchitem, pauſiam, Sergianam, Cominianam, albiceſam ſeri jubet : adjicitque ſingulari prudentia, quam earum in finitimis locis optimam eſſe dicant. In frigido autem & macro, Liciniam : pingui enim aut ferventi vitiari ejus oleum, arboremque ipſam fertilitate conſumi ; muſco præterea rubro infeſtari. Spectare oliveta in Favonium loco expoſito ſolibus cenſet, nec alio ullo modo laudat.

De ſervandis olivis, & quomodo faciendum oleum.

CAPUT 6. CONDI olivas optimè, orchites, & pauſias, vel virides in muria, vel fractas in lentiſcos. Oleum quàm acerbiſſimâ olivâ optimum fieri. Cæterò quàm primùm è terra colligendam : ſi inquinata ſit, lavandam : ſiccari triduo ſatis eſſe. Si gelent frigora, quarto die premendam : hanc & *ſale aſpergi. Oleum in tabulato minui, deteriuſque fieri : item & in amurca, & fracibus : hæ ſunt carnes, & inde fæces. Quare ſæpiùs die capulan-

(1) Ceci eſt tiré de Caton même, *de re ruſt.* chap. 6, p. 12 ; & confirmé par Varron, *de re ruſt.* chap. 24. Comparez avec ces Auteurs celui des *Géoponiques*, liv. 9, chap. 4.

(2) Chez Caton on lit *Colminianam* ; chez Varron, *Colminiam.* Voyez la note 13 du chapitre précédent.

(3) Chez Varron, au lieu de *albiceram*, on lit *albicerem.* Chez Macrobe, *Saturn.* liv. 2, chap. 16, p. 379, on lit *albigerus oliva*, au lieu de *albicerus.* Seroit-ce ici un nom de terroir ? Pline a fait mention des peuples *Alebeceres* dans la Gaule Narbonnoiſe, du moins comme lit Ortelius, liv. 5, chap. 4, ſect. 3. Mais le Pere Hardouin veut qu'en cet endroit, au lieu de *Alebeceriorum*, on liſe *Alebece Reïorum.*

(4) Caton, *ibid.* Varron, *ibid.* Columelle, liv. 5, chap. 9, p. 196 ; Palladius, livre 3, *in Februar.* tit. 18, p. 64.

(5) Caton, *ibid.* chap. 7, p. 13 ; Varron, liv. 1, chap. 60.

De

De la culture des oliviers.

RAPPORTONS préſentement les préceptes de Caton touchant les olives. Il veut que (1) l'on plante dans un terroir chaud & gras l'olivier à groſſes olives longues, l'olivier Salentin, l'olivier à olives rondes, le pauſien, le Sergien, le Cominien (2), l'albicere (3). Il ajoute, avec beaucoup de prudence, que l'on doit préférer parmi ces différents oliviers ceux qui ſont les plus eſtimés dans les lieux voiſins de celui qu'on choiſit pour ſon plant: mais il veut que l'on plante l'olivier Licinien dans un terroir froid & maigre; parceque ſi on le met dans un terroir gras & chaud, ſon huile n'eſt pas bonne, & que l'arbre même s'épuiſe à force de porter du fruit; & qu'en outre il jette une mouſſe rouge qui le gâte. Caton veut auſſi (4) que les oliviers ſoient plantés dans un endroit expoſé au ſoleil, & qui regarde le couchant; & il n'approuve aucune autre expoſition.

De la maniere de conſerver les olives & de faire l'huile.

SELON le même Auteur, une très bonne maniere de préparer les olives rondes & les pauſiennes, c'eſt (5) de les mettre dans la ſaumure lorſqu'elles ſont encore vertes, ou dans l'huile de lentiſque, après les avoir concaſſées. Les olives les plus vertes (6) donnent la meilleure huile. Au reſte (7), il faut ramaſſer les olives dès qu'elles ſont tombées à terre, les laver ſi elles ſont ſales, & n'employer que trois jours à les ſécher. S'il gele dans ce tems-là, il faudra les preſſurer le quatrieme jour. On pourra auſſi les ſaupoudrer de ſel. Si l'on garde (8) les olives ſur des planchers, elles rendent une huile moins bonne, & en moindre quantité. Il en eſt de même ſi on la laiſſe ſur la lie, ou ſur le marc des olives.

(6) Caton, *ibid.* chap. 65, p. 46.
(7) Caton, *ibid.*
(8) Caton, *ibid.* chap. 64, p. 45; Columelle, liv. 12, chap. 50, p. 462.

dum : præterea in conchas, & plumbeas cortinas : ære vitiari. Ferventibus omnia ea fieri clauſiſque torcularibus, & quàm minimè ventilatis : ideo nec ligna ibi cædi oportere ; qua de cauſa è nucleis ipſarum ignis aptiſſimus. Et è cortinis in labra fundendum, ut fraces & amurca liquentur. Ob id crebriùs vaſa mutanda, fiſcinas ſpongiâ tergendas, ut quàm maximè pura ſinceritas conſtet. Poſtea inventum, ut lavarentur utique ferventi aquâ : protinus prælo ſubjicerentur ſolidæ, ita enim amurca exprimitur : mox trapetis fractæ premerentur iterum. Premi plus quàm centenos modios, non probant. Factus vocatur : quod verò poſt molam primum eſt, flos. Factus tres gemino foro à quaternis hominibus nocte ac die premi juſtum eſt.

(9) Voyez Caton, chap. *66*, & encore chap. *64*, p. 45, & chap. *67*. Conſultez auſſi Columelle, liv. 12, chap. 50, p. 460.

(10) Caton, chap. *66*, p. 46.

(11) Caton, *ibid.* Columelle, livre 12, chap. 50, p. 461.

(12) Caton, chap. 47.

(13) Je lis au texte, d'après le Pere Hardouin & la plupart des manuſcrits, *mutanda*, & non pas *mundanda* avec les anciens Editeurs. Cette leçon *mutanda* eſt d'ailleurs garantie par Caton, chap. *67*.

(14) Caton, *ibid.* Voyez l'uſage de ces paniers chez Columelle, liv. 12, chap. 49.

(15) *Trapetes, molæ olearia vocantur*, écrit Varron, liv. 4, *de Ling. Lat.* p. 34. On lit *trapetum* chez Columelle, liv. 12, chap. 50.

(16) D'où les manœuvres qui preſſoient les olives ſont appellés *facteurs* chez Caton, chap. *66*.

(17) Je lis au texte *tres gemino foro* avec le ſecond manuſcrit Royal, & non pas *tres geminos ferè*, ou *tres gemino fero*, comme on liſoit avant le Pere Hardouin. *Forum* (écrit ce Savant, d'après Varron, *de re ruſt.* l. 1, chap. 54, & Caton, chap. 18) *in torculari locus eſt quo defertur olea vel*

C'eſt pourquoi il faut (9) la décanter pluſieurs fois par jour : enſuite on la mettra dans des coquilles ou dans des chaudieres de plomb (10) ; car les vaiſſeaux de cuivre la gâtent. Tout cela doit ſe faire (11) dans un preſſoir bien chaud & bien fermé, où l'air ſoit le moins agité qu'il eſt poſſible. C'eſt pour cela (12) qu'il ne faut pas même y couper du bois, & que les noyaux d'olives ſont la meilleure matiere dont on puiſſe faire du feu pour l'échauffer. Enſuite il faut verſer dans des cuvettes l'huile qui eſt dans les chaudieres, afin d'avoir toute celle qui reſte engagée dans la lie & le marc. Pour cet effet, il eſt néceſſaire de changer (13) ſouvent de vaiſſeaux, & de nettoyer avec des éponges les paniers d'oſier (14), afin que l'huile ſorte la plus pure qu'il eſt poſſible. On inventa dans la ſuite la méthode de tremper les olives dans l'eau bouillante, & de les mettre auſſi-tôt ſur le preſſoir tout entieres, pour exprimer la lie ; puis de les preſſurer de nouveau, après les avoir briſées avec des trapetes (15) ou meules de preſſoir. On ne doit pas preſſurer à la fois plus de cent boiſſeaux d'olives. Cette juſte tâche s'appelle une facture (16), comme la premiere huile qui ſort des olives qui ont été briſées avec la meule ſe nomme l'huile vierge. En ſuppoſant qu'on ait deux preſſoirs (17), quatre hommes (dont deux à chaque preſſoir) pourront faire raiſonnablement, dans vingt-quatre heures, trois factures, c'eſt-à-dire la ſomme de trois preſſurages qui ſoient chacun de cent boiſſeaux d'olives.

uva ut prematur. C'eſt-à-dire que *forum* ſignifie la *cuve.* C'eſt par une ſorte de métonymie que Pline a employé cette expreſſion, qui, bien évidemment, déſigne ici le preſſoir, comme j'ai cru devoir traduire.

De oleo factitio.

CAPUT 7. NON erat tum fictitium oleum ; ideoque arbitror de ea nihil à Catone dictum : nunc ejus genera plura. Primumque perſequemur ea quæ ex arboribus fiunt, & inter illas ante omnes ex oleaſtro. Tenue id, multoque amarius, quàm oleæ : tantùm ad medicamentum utile. Simillimum huic eſt ex chamelæa, frutice ſaxoſo, non altiore palmo, foliis oleaſtri, bacciſque. Proximum fit & è cici, arbore in Ægypto copiosâ : alii crotonem, alii trixin, alii ſeſamum ſylveſtre appellant : ibique non pridem. Et in Hiſpania repentè provenit altitudine oleæ, caule ferulaceo, folio vitium, ſemine uvarum gracilium pallidarumque. Noſtri eam ricinum vocant à ſimilitudine ſeminis. Coquitur id in aqua, innatanſque oleum tollitur. At in Ægypto, ubi abundat, ſine igne & aqua ſale aſperſum exprimitur, cibis fœdum, lucernis utile. Amygdalinum, quod aliqui meto-

(1) Dont nous parlerons, liv. 24, chap. 15, ſect. 3.

(2) Le *cici* des Latins gréciſants eſt le *kiki* des Grecs, nommé en Hébreu *kikaion* dans la prophétie de Jonas. C'eſt notre ricin, où *palma Chriſti*. Dioſcoride, liv. 4, chap. 164, en parle ſous les divers noms de *kiki*, de *krotòn*, de ſéſame ſauvage, & de ſéſéli de Chypre.

(3) Dioſcoride en fait auſſi un arbre qu'il obſerve être de la hauteur d'un figuier, & à feuilles de platane. Voyez auſſi Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 18 ; & Galien, liv. 3, κατὰ γένη, chap. 5, p. 728. Dalechamp eſt donc mal fondé à accuſer Pline d'erreur, & à lui reprocher d'avoir pris ici une plante pour une arbre.

(4) Voyez la note 2 & la note 6.

(5) Ainſi portent trois manuſcrits de marque. Les autres portent *fibi*, peut-être, comme le ſoupçonne le Pere Hardouin, au lieu de *ſili*. Or *ſili*, chez Pline, eſt ſouvent l'équivalent de *ſeſeli* ; & *ſeſeli* eſt l'un des noms donnés au ricin par Dioſcoride, comme nous l'avons fait obſerver, note 2.

(6) Dioſcoride, *ibid.*

(7) En Grec *crotôn*, chez Dioſcoride, qui donne auſſi ce nom à l'arbte ricin. Voyez la note 2.

(8) Cette meme méthode eſt preſcrite par Dioſcoride, liv. 1, chap. 38.

(9) Dioſcoride, liv. 4, chap. 164.

De l'huile factice.

Je penſe que, du tems de Caton, il n'y avoit point d'huile artificielle, & que c'eſt pour cette raiſon que cet Auteur n'en a rien dit. Aujourd'hui on en connoît de pluſieurs ſortes. Nous parlerons d'abord de celles qui proviennent des arbres, & premiérement de celle que l'on tire de l'olivier ſauvage. Cette huile eſt très ſubtile, & beaucoup plus amere que celle des oliviers ordinaires: auſſi ne ſert-elle que pour la médecine. L'huile de chamélée lui reſſemble tout-à-fait. Cet olivier nain appellé par les Grecs *cham'-elaia* (1), eſt un arbriſſeau qui croît parmi les rochers à la hauteur d'un palme ſans plus : ſes feuilles & ſes fruits ſont ſemblables à ceux de l'olivier ſauvage. On fait auſſi une huile du *cici* (2). C'eſt un arbre (3) qui eſt commun en Egypte, mais qui n'y eſt pas naturaliſé depuis long-tems. D'autres le nomment croton (4), d'autres *trixis* (5), d'autres ſéſame ſauvage. Il ſe trouve pareillement en Eſpagne, où il croît en peu de tems juſqu'à la hauteur d'un olivier. Sa tige reſſemble à celle de la férule; ſa feuille à celle de la vigne, & ſon fruit à une grappe de raiſin grêle & pâle. Les Romains appellent cet arbre *ricinus*, parceque ſa graine reſſemble (6) à une tique (7), qui eſt un petit inſecte nommé *ricinus* en Latin. Pour avoir (8) l'huile de ricin, on fait bouillir dans de l'eau la graine de cet arbre, & on enleve l'huile qui nage ſur l'eau. Mais en Egypte (9), où le ricin eſt commun, on ne ſe ſert ni de feu ni d'eau; & après avoir ſaupoudré de ſel la graine, on en tire l'huile par expreſſion. Cette huile ne vaut rien pour la table; mais elle eſt bonne (10) pour les lampes. L'huile d'amandes, que quelques-uns appellent *metopium* (11), ſe tire par ex-

(10) La plupart des manuſcrits portent *lucernis exile*, au lieu de *utile*; mais la leçon *utile* eſt confirmée par Hérodote, liv. 2, n°. 92, p. 122; par Diodore de Sicile, liv. 1, p. 31; & par Dioſcoride, *ibidem*. Ce dernier ajoute qu'on l'employoit auſſi utilement dans les emplâtres.

(11) Comme on l'a déja obſervé, liv. 13, chap. 1, ſect. 2.

pium vocant, ex amaris nucibus arefactis, & in offam contusis, aspersis aquâ iterumque tusis, exprimitur. Fit & è lauro, admixto druparum oleo. Quidamque è baccis exprimunt tantùm; alii foliis modò; aliqui folio & cortice baccarum : nec non styracem addunt, aliosque odores. Optima laurus ad id latifolia, sylvestris, nigra baccis. Simile est è myrto nigra : & hæc latifolia melior. Tunduntur baccæ aspersæ calidâ aquâ, mox decoquuntur. Alii foliorum mollissima decoquunt in oleo, & exprimunt. Alii dejecta ea in oleum priùs sole maturant. Eadem ratio & in sativa myrto : sed præfertur sylvestris minore semine, quam quidam oxymyrsinen vocant, alii chamæmyrsinen : aliqui acoron à similitudine; est enim brevis, fruticosa. Fit & è citro, cupresso; nucibus juglandibus, quod caryïnon vocant; malis cedri, quod pisselæon. Ex grano quoque Gnidio, purgato semine & tuso. Item lentisco : nam &

(12) Cette méthode est enseignée par Dioscoride, liv. 1, chap. 49.

(13) Dioscoride, *ibid.*

(14) Dioscoride, *ibid.* Nos Médecins modernes emploient l'huile de laurier en liniment, pour fortifier les parties paralysées ou affoiblies. A l'égard du laurier-rose, l'huile quintessentielle qu'on en tire, prise intérieurement, à titre de liqueur spiritueuse & agréable, a été reconnue, depuis peu, être un poison des plus actifs, & d'autant plus dangereux, qu'il tue sans laisser aucune trace caractéristique de poison.

(15) Dioscoride, liv. 1, chap. 48.

(16) Palladius, *in Januar.* tit. 18, p. 49.

(17) Dioscoride, *ibid.*

(18) Dioscoride, *ibid.*

(19) Ainsi nommée, *quod foliis sit spinosis.* Nous en traiterons de nouveau au liv. 23, chap. dernier.

(20) Tous les manuscrits, pour la plupart, portent *acoron*, & non *acaron*. On lira de nouveau chez Pline, sur la fin du liv. 25, *nec non inveniuntur qui oxymyrsinæ radicem acoron vocant.*

(21) J'ai suivi, avec le Pere Hardouin, la leçon portée par le manuscrit de De Thou. Pline lui-même reparlera de l'huile de citron, liv. 23, dans les dernieres sections du chapitre 4.

(22) C'est le nom que lui donne Dioscoride, qui traite de cette huile, liv. 1, chap. 41. Pline en reparlera, liv. 23, *ibid.*

preſſion des amandes ameres deſſéchées, pilées, & réduites en maſſe, enſuite arroſées d'eau, & pilées de nouveau. On fait auſſi de l'huile de laurier, que l'on combine avec de l'huile tirée des olives qui commencent à noircir. Quelques-uns (12) ne tirent de l'huile que des baies de laurier ; d'autres des feuilles ſeulement ; quelques autres des feuilles, & auſſi de la peau des baies, en y joignant du ſtyrax (13) & d'autres drogues aromatiques. La meilleure huile (14) lauréate ſe tire du laurier ſauvage à larges feuilles & à baies noires. L'huile de myrte noir reſſemble fort (15) à la précédente : la meilleure de ce genre eſt auſſi celle qui ſe tire du myrte noir à larges feuilles. Pour avoir cette huile, on pile (16) les baies de myrte, après les avoir arroſées d'eau chaude, & enſuite on les fait bouillir. D'autres font bouillir dans de l'huile d'olives les feuilles (17) les plus tendres, & enſuite ils les preſſurent. D'autres les font mûrir au ſoleil (18), après les avoir mis tremper dans de l'huile d'olives. On en uſe de même pour faire l'huile de myrte cultivé ; mais on eſtime davantage celle de myrte ſauvage à petites baies, appellé par quelques-uns *oxymyrſine* (19), par quelques autres *chamæmyrſine*, & par d'autres *acorus* (20), à cauſe de ſa reſſemblance avec cette derniere plante, car il eſt bas & touffu. On tire auſſi une huile des citrons (21) ; une autre des noix de cyprès ; une autre des noix ordinaires, à laquelle les Grecs ont donné le nom de *caryinon* (22) ; & une autre des pommes de cedre, qu'ils ont nommée *piſs'elæon* (23). On en tire auſſi une de la graine de *thymelæa* (24), après l'avoir mondée & pilée. On en tire pareillement une de lentiſque (25). Quant à l'huile de

(23) Je lis, avec le Pere Hardouin, *piſſelæon*, conformément au témoignage preſque unanime de tous les manuſcrits, tant ici, qu'au liv. 24, chap. 5, ſur la fin de la ſect. 3. C'eſt à tort que la plupart des Editeurs ſubſtituent à *piſſelæon* la leçon conjecturale *cedrelæon*.

(24) Dont nous avons traité, l. 13, chap. 20, ſect. 1. Voyez, ſur l'huile de thymelée, Dioſcoride, livre 1, chap. 43 ; & Pline, qui en reparlera liv. 23, dans les dernieres ſections du chap. 4.

(25) Pline reparlera de l'huile de lentiſque, liv. 23, *ibid.*

cyprinum, & è glande Ægyptia ut fieret odorum causâ, dictum eſt. Indi ex caſtaneis, & ſeſama, atque oryza facere dicuntur : Ichthyophagi, è piſcibus. Inopia cogit aliquando luminum causâ & è platani baccis fieri, aquâ & ſale maceratis. Et œnanthinum fit de ipſa œnanthe, ut dictum eſt in unguentis. Gleucino muſtum incoquitur vapore lento : ab aliis ſine igne circumdatis vinaceis diebus XXII bis ſingulis permixtum : conſumiturque muſtum oleo. Aliqui non ſampſuchum tantùm admiſcent, ſed etiam pretioſiora odoramenta. Nam in gymnaſiis quoque conditur odoribus, ſed viliſſimis.

Fit & de aſpalatho, calamo, balſamo, iri, cardamomo, meliloto, nardo Gallico, panace, ſampſucho, helenio, cinnamomi radice, omnium ſuccis in oleo maceratis expreſſiſque. Sic & rhodinum è roſis : juncinum è junco, quod eſt roſaceo ſimillimum : item hyoſcyamo, lupinis, & narciſſo. Plurimum autem in Ægypto è ſaphani ſemine, aut gramine herba, quod chortinon vocant. Item ſeſamâ, & urticâ, quod cnedinum appellant. E lilio & alibi fit ſub

(26) On a déja parlé de cette huile, liv. 12, chap. 24. Pline en reparlera encore, liv. 23, *ibid.*

(27) On a déja parlé de l'huile de ben, c'eſt-à-dire de l'huile myro-balanite, ou faite avec le gland aromatique d'Egypte, liv. 12, ch. 21. Pline en reparlera encore, liv. 23, *ibid.*

(28) Il y a environ douze ou quinze ans qu'un particulier imagina une ſorte de bougie fort blanche, dont la matiere principale étoit le mouton d'Inde. Cette bougie avoit le défaut d'exiger ſouvent le ſervice des mouchettes.

(29) L'huile de baleine eſt connue de tous les marins.

(30) Comme qui diroit l'huile de moût. Voyez, ſur ſa compoſition, Dioſcoride, liv. 1, chap. 67; & Columelle, liv. 12, chap. 51.

(31) Pendant trente jours, ſelon Dioſcoride.

(31*) Cette huile s'emploie dans les fomentations émollientes & réſolutives, dans les inflammations du bas-ventre & de la veſſie, &c.

(32) Dioſcoride traite de cette huile, liv. 1, chap. 42; ainſi que Pline lui-même, liv. 23, dans les dernieres ſections du chap. 4, où il reparlera auſſi de l'huile de narciſſe.

cypros

cypros (26), & à celle de ben (27), qui ſervent pour les parfums, nous avons déja expliqué ailleurs comment elles ſe font. On dit que les Indiens tirent de l'huile des châtaignes (28), du ſéſame & du riz ; & que les Ichthyophages font de l'huile de poiſſon (29). Quelquefois, pour s'éclairer, on eſt obligé, faute d'autre matiere, de faire de l'huile de baies de palmier, après les avoir fait macérer dans l'eau & le ſel. L'huile appellée œnanthine ſe tire de l'œnanthe, ou fleur de vigne ſauvage, comme nous avons dit en traitant des parfums. L'huile nommée gleucine (30) eſt une combinaiſon qui s'obtient en faiſant cuire du moût à petit feu avec de l'huile : d'autres, ſans ſe ſervir de feu, entourent de marc de raiſin le vaiſſeau par dedans, & le laiſſent ainſi pendant vingt-deux jours (31), ayant ſoin, deux fois chaque jour, de remuer le mêlange ; &, de cette façon, le moût ſe trouve conſumé par l'huile. Quelques-uns y ajoutent, non ſeulement de la marjolaine, mais encore des aromates précieux. Dans les ſalles d'eſcrime, on ſe parfume de cette huile ; mais on n'y emploie que les odeurs les plus communes.

On fait auſſi de l'huile d'aſpalathe, de roſeau aromatique, de baume, d'iris, de cardamome, de mélilot, de nard Gaulois, de panax, de marjolaine, d'aunée, de racine de cinnamome, faiſant macérer ces drogues dans l'huile d'olives, & les preſſurant enſuite pour en exprimer le ſuc. On fait de la même façon l'huile de roſes, ou huile roſat (31*) ; l'huile de jonc odorant, qui reſſemble extrêmement à de l'huile de roſes ; l'huile de juſquiame (32), de lupin, de narciſſe. Les Egyptiens font une grande quantité d'huile de la graine de raifort (33), & de l'herbe de chiendent : c'eſt à cette derniere huile que les Grecs ont donné le nom de *chortinon* (34). Les mêmes Egyptiens en font auſſi de ſéſame & d'ortie. Les Grecs nomment cette derniere huile *cnedinon* (35). On fait

(33) Pline reparlera de cette huile, liv. 23, *ibid.* & liv. 19, chap. 5.

(34) Du nom Grec du chiendent.

(35) La plupart des manuſcrits portent *cnetinum*, mais on voit qu'il faut lire *cnêdinum*, & que c'eſt un compoſé

dio, ſole, lunâ, pruinâ maceratum. Suis herbis componunt inter Cappadociam & Galatiam, quod Selgiticum vocant, nervis admodum utile : ſicut in Italia Iguvini. E pice fit, quod piſſinum appellant, cùm coquitur, velleribus ſupra halitum ejus expanſis, atque ita expreſſis : probatum maximè è Brutia ; eſt enim pinguiſſima & reſinoſiſſima. Color oleo fulvus. Sponte naſcitur in Syriæ maritimis, quod elæomeli vocant. Manat ex arboribus pingue, craſſius melle, reſinâ tenuius, ſapore dulci, & hoc medicis. Veteri quoque oleo uſus eſt ad quædam genera morborum. Exiſtimatur & ebori vindicando à carie utile eſſe. Certè ſimulacrum Saturni Romæ intus oleo repletum eſt.

De amurca.

CAPUT 8. SUPER omnia verò celebravit amurcam laudibus Cato. Dolia olearia cadoſque illâ imbui, ne bibant oleum. Amurcâ ſubigi areas terendis meſſibus, ut formicæ rimæque abſint. Quin & lutum parietum, ac tectoria, & pavimenta hor-

du Grec κνήδη, ou κνίδη, une ortie. Pline, liv. 22, chap. 13, fera encore mention de cette même huile.

(35*) L'huile de lis entre dans pluſieurs emplâtres. On s'en ſert pour faire des injections dans l'oreille.

(36) Ainſi nommée de *Selgê*, ville de Piſidie. Pline reparlera de cette huile ſelgitique au liv. 23, dans les dernieres ſections du chap. 4.

(37) Pline, chap. 23, *ibid.* place *Iguvium* près de la voie Flaminienne : *Sicut herbaceum quoque, quod guvini circa Flaminiam viam vendunt.*

(38) Tous les manuſcrits portent *piſſinum ;* ce qui vient du Grec *piſſa*, de la poix. Scribonius Largus en parle ſous le nom de *picis flos.* Voici ſes paroles, *Compoſ.* 40 : *Picis flos quod* PISS'ELAÏON *appellatur . . . florem picis autem appello, quod excipitur dum ea coquitur . lanâ ſuperpoſitâ ejus vapori.*

(39) Et dans les ſolitudes de la Palmirene, dans l'intérieur de la même Syrie, ſelon Dioſcoride, liv. 1, chapitre 37. Pline reparlera de l'*eleomeli* au liv. 23, *ibid.*

(40) Pauſanias, *in Eliac. prior.* livre 5, p. 308, écrit que Phidias oignit d'huile ſa ſtatue d'ivoire de Jupiter Olympien, pour la préſerver de l'humidité. Voyez auſſi S. Epiphane, *adv. Hæret.* liv. 2, ch. 34, n°. 18, p. 542.

(41) Le Pere Hardouin croit que ce Saturne eſt déſigné par Plaute *in Ciſtellaria*, acte 2, ſcene 1, vers 38.

en d'autres endroits de l'huile de lis (35*), en laiſſant macérer les lis au ſoleil, à la lune, & au brouillard. En Cappadoce & en Galarie, on prépare, avec des herbes du terroir même, une huile appellée Selgitique (36), & qui eſt ſouveraine pour les nerfs, de même que celle qu'on fait en Italie, à Iguvium (37). L'huile de poix, appellée *piſſinon* (38), eſt le produit des vapeurs que rend la poix quand on la cuit, & qui ſont reçues dans de la laine qu'on étend ſur l'ouverture du por où l'on cuit la poix, & qu'on exprime enſuite. La meilleure huile de poix eſt celle du pays des Bruriens ; car la poix Brutienne eſt très graſſe & très réſineuſe. Quant à l'huile qui en ſort, elle eſt de couleur jaune. Celle qu'on appelle *eleomeli*, ſe forme naturellement dans les lieux maritimes de la Syrie (39). Elle découle de certains arbres; elle eſt graſſe, plus épaiſſe que le miel, mais moins que la réſine, d'une ſaveur douce, & ne ſert qu'en médecine. La vieille huile eſt bonne pour certaines maladies. On croit auſſi qu'elle empêche l'ivoire (40) de ſe carier ; & c'eſt pourquoi le dedans de la ſtatue de Saturne (41), à Rome, eſt rempli d'huile.

De la lie d'huile d'olives.

Caton vante beaucoup la lie d'huile d'olives. Il ordonne d'en enduire (1) les tonneaux & les barils à huile, de peur qu'ils ne boivent l'huile même. Il veut qu'on en pêrriſſe (2) les aires où l'on foule le grain, afin qu'il n'y ait point de crevaſſes (3), & qu'il ne s'y mette point de fourmis. Il veut (4) qu'on en mêle dans le mortier, dans le plâtre des murailles, & dans le pavé (5) des

(1) Caton, *de re ruſt.* c. 100, p. 57.

(2) Caton, *ibid.* chap. 91, p. 55, & chap. 129, p. 68. Voyez auſſi Columelle, liv. 2, chap. 20; & l'Auteur des *Géoponiques*, liv. 2, chapitre 24, p. 64.

(3) Tous les manuſcrits portent *rimæ*, & non *herbæ*, comme ſubſtitue Pintianus.

(4) Pour mettre les grains à l'abri des grillons & des rats. Voyez Caton lui-même, chap. 92, p. 55; & Columelle, liv. 1, chap. 6. L'Auteur des *Géoponiques*, liv. 2, chap. 25, p. 65, ajoute que cela ſert à mieux conſolider l'amas des grains, à mieux former le bloc, &c.

(5) Pour qu'il ne s'entrouvre point,

reorum frumenti, veſtiarium etiam contra teredines ac noxia animalia, amurcâ aſpergi : ſemina frugum perfundi : morbis quadrupedum, arborum quoque illâ medendum, efficaci ad hulcera interiora humani quoque oris. Lora etiam ac coria omnia, & calciamina, axeſque, decoctâ ungi, atque æramenta contra æruginem, coloriſque gratiâ elegantioris : & totam ſupellectilem ligneam, ac vaſa fictilia, in queis ficum aridam libeat aſſervare : aut ſi folia baccaſque in virgis myrti, aliudve id genus ſimile. Poſtremò ligna macerata amurcâ, nullius fumi tædio ardere. Oleam ſi lambendo capra linguâ contigerit, depaveritque primo germinatu, ſterileſcere, auctor eſt M. Varro. Et hactenus de olea, atque oleo.

Pomorum omnium genera & naturæ.

CAPUT 9. RELIQUI arborum fructus vix ſpecie figurâve, non modò ſaporibus, ſucciſque toties permixtis atque inſitis, enumerari queunt.

Nucum pinearum genera quatuor.

CAPUT 10. GRANDISSIMUS pineis nucibus, altiſſimèque ſuſpenſus, intus exiles nucleos lacunatis includit toris, veſti-

qu'il ne s'y forme point de fentes. C'eſt la raiſon qu'en donne Columelle, livre 1, chap. 6, p. 26.

(6) Caton, chap. 98, p. 57.

(6*) Peut-être cela ſeroit-il un moyen de préſerver le bled de la nielle & de pluſieurs autres fléaux.

(7) Pour guérir les brebis de la gale, écrit Caton, chap. 96; & pour rendre l'appétit aux bœufs, en en mêlant dans leur pâture, écrit Columelle, liv. 6, chap. 4; & Caton, chap. 103, p. 58.

(8) Caton, chap. 97, p. 57.

(9) Caton, chap. 98, p. 57.

(10) Caton, chap. 99, p. 57.

(11) Au lieu de *aliudve id genus*, qui paroît être la leçon la plus Latine & la plus élégante, quelques manuſcrits portent *aliudve quod genus*.

(12) Caton, chap. 130, p. 68.

(13) Voyez Varron lui-même, *de re ruſt.* liv. 1, chap. 2.

(1) La pomme de pin, en Grec, κόκκαλος, στρόβιλος; en Latin, *nux pinea*, *Cybeles pomum*; en Allemand, *zirbel-nuſs*, *zirnen-nuſs*; en Belgique,

greniers à bled ; qu'on en enduiſe les garderobes, pour éloigner les tignes (6) & autres inſectes nuiſibles ; qu'on y détrempe le bled qu'on voudra ſemer (6*) ; qu'on s'en ſerve pour guérir les maladies des beſtiaux (7), & même pour celles des arbres : & il ajoute qu'elle eſt très bonne aux hommes pour les ulceres intérieurs de la bouche. Il veut auſſi (8) qu'on graiſſe de cette huile, après l'avoir fait bouillir, les courroies, les cuirs, les ſouliers, & les aiſſieux des chariots ; de plus, les vaiſſeaux de cuivre (9), afin d'empêcher le verd-de-gris, & de leur donner une plus belle couleur ; de même tout vaiſſeau, ſoit de bois, ſoit de terre, où l'on veut garder des figues (10) ſeches, ou conſerver de petites branches de myrte avec leurs feuilles & leurs fruits, ou quelque autre choſe ſemblable (11). Enfin il dit que le bois qui a été trempé dans cette lie, brûle ſans faire de fumée (12). Marcus Varron (13) prétend que ſi une chevre leche ſeulement un olivier, ou le broute, quand il commence à bourgeonner, cela le rend ſtérile. Voilà tout ce que nous nous propoſions de dire ſur l'olivier & l'huile d'olives.

Des différents genres & des diverſes natures des fruits des arbres.

POUR ce qui eſt des fruits des autres arbres, leurs différentes eſpeces ſont en ſi grand nombre, qu'il eſt preſque impoſſible d'en faire le dénombrement ; encore moins celui de leurs différents goûts, leſquels proviennent des greffes tant de fois répétées, & qui confondent à l'infini les ſucs des uns avec ceux des autres.

Des différentes ſortes de pommes de pin.

LES pommes de pin (1), qui ſont un des plus gros fruits, & des plus haut ſuſpendus, renferment de petits pignons, logés dans certains enfoncements, & revêtus d'une tunique de couleur

piin-appel ; en Eſpagnol, *pinnon* ; en Italien, *noce di pin* ; en Anglois, *pine-apple* ; en Danois, *gran-eple*, *gran-tap*, car le pin ſe dit en Suédois *gran* ; en Grec, κῶνος ; en Suédois, *tall* ; en Slawon, *jodla*, *jedlina*, *ſoſna*, &c.

tos aliâ ferruginis tunicâ, mirâ naturæ curâ molliter ſemina collocandi. Harum genus alterum terentinæ, digitis fragili putamine, aviumque furto in arbore. Tertium ſappiniæ, è picea ſativa, nucleorum cute veriùs quàm putamine, adeo molli, ut ſimul mandatur. Quartum pityida vocant è pinaſtris, ſingularis remedii adverſus tuſſim. In melle decoctos nucleos Taurini aquicelos vocant. Pineâ coronâ victores apud Iſthmum coronantur.

De malo cotoneo.

CAPUT II. His proxima amplitudine mala, quæ vocamus cotonea, & Græci Cydonia, ex Creta inſula advecta. Incurvatos trahunt ramos, prohibentque creſcere parentem. Plura eorum genera. Chryſomela, inciſuris diſtincta, colore ad aurum inclinato. Quæ candidiora, noſtratia cognominata, odoris præſtantiſſimi. Eſt & Neapolitanis ſuus honos. Minora ex eodem genere ſtruthea, odoratiùs vibrant, ſerotino

(2) Je lis *terentinæ* avec deux des meilleurs manuſcrits, & non pas *tarentinæ* : au teſte, l'une & l'autre leçon ſemblent s'appuyer de Macrobe. Voici ſes paroles, *Saturn.* liv. 2, chap. 14, p. 374 : *Nux terentina dicitur, quæ ita mollis eſt, ut vix attrectata frangatur : de qua in libro Favorini ſic reperitur : Itemque quidam Tarentinas nuces dicunt, quæ ſunt terentinæ, à tereno, quod eſt, Sabinorum linguâ, molle ; unde Terentios quoque dictos putat Varro, &c.* La vraie ſource de cette dénomination, comme le conjecture le P. Hardouin, eſt le mot Grec τέρην, tendre, mou. Dalechamp, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chapitre 12, p. 48, obſerve que ces pommes de pin térentines ſont ſujettes à être béquetées par les oiſeaux, & que les Piémontois les appellent *picarelles*.

(3) C'eſt peut-être là la ſource du mot Latin *pituita*, comme qui diroit le mal qui exige pour remede la pituide, ou pityide, nom de cette ſorte de pomme de pin qui eſt bonne contre la toux ; car la toux eſt preſque toujours une affection pituiteuſe. D'autres ont dérivé le mot pituite, *à petendo vitam*, étymologie des plus forcées.

(4) Plutarque, *Sympoſ.* livre 5, queſt. 3.

(1) En Grec *kydônion*, *laſiomêlon*, *khnoaon* ; en Allemand, *kuetten* ; en Belgique, *queappel* ; en Italien, *pomo cotogno* ; en Eſpagnol, *membrillo*, *marmello* (ſource de notre mot *marmela-*

ferrugineuſe ; en quoi l'on apperçoit une merveilleuſe attention de la Nature, dans le ſoin qu'elle prend de loger auſſi mollement les graines. Il y a une ſorte de pommes de pin appellée térentine (2). Celles-ci ont l'écorce fort tendre : auſſi les oiſeaux viennent-ils ſouvent les béqueter ſur l'arbre. La troiſieme ſorte de pommes de pin ſe nomme *ſappinie :* c'eſt le fruit des peſſes domeſtiques. Ses pignons ſont plutôt revêtus d'une peau que d'une écorce ; en ſorte qu'on la mange avec les pignons. La quatrieme ſorte de pommes de pin s'appelle pityide : elle croît ſur les pins ſauvages, & c'eſt un remede excellent contre la toux (3). Quant aux pignons de pommes de pin confits dans le miel, ils prennent le nom d'*aquiceles* au canton de Turin. Les vainqueurs aux jeux iſthmiques reçoivent (4) pour prix une couronne de laurier.

Des pommes de coing.

Les plus gros fruits, après les pommes de pin, ſont les coings (1), appellés pommes Cydoniennes par les Grecs : ils nous ſont venus de l'iſle de Crete. Ils font courber vers la terre les branches qui les portent ; ce qui empêche l'arbre de prendre toute ſa croiſſance. On diſtingue pluſieurs ſortes de coings. Il y a ceux qu'on appelle *chryſomeles* (2), ou pommes d'or, parceque leur couleur approche de celle de ce métal : ils ſont diviſés par des entaillures. Les coings de Vérone ſont les plus blanchâtres, & leur odeur eſt très agréable. Ceux de Naples ont auſſi leur réputation. Les petits coings, appellés *ſtruthées* (3), ſont fort odo-

de) ; en Danois, *quæde ;* en Slawon, *pigwa-owoc ;* en Anglois, *quince-peare.* Quintus Serenus nous apprend l'origine de la dénomination Grecque *Cydonion*, en obſervant que ce fruit étoit originaire de Cydon, ville de Crete :

Aut quæ poma Cydon Cretæis miſit ab oris.

(2) On lit chez Columelle *chryſomeliana*, liv. 5, chap. 10, p. 202. Le Pere Hardouin prétend que c'eſt de cette ſorte de pomme d'or dont Virgile a dit :

Aurea mala decem miſi : cras altera mittam.

Mais d'autres Critiques par *aureum malum* entendent conſtamment l'orange.

(3) Ce nom eſt au contraire affecté à une ſorte de coings de grande eſpece, tant par Dioſcoride, liv. 1, chap. 87, que par Galien, liv. *de ſanit. tuend.* chap. dernier. Athénée, liv. 3, p. 81, fait mention des ſtruthées ; il en fait

proventu, præcoci verò muſtea. Strutheis autem cotonea inſita ſuum genus fecêre mulvianum, quæ ſola ex his vel cruda manduntur. Omnia jam & virorum ſalutatoriis cubilibus incluſa, ſimulacris noctium conſciis impoſita. Sunt præterea parva ſylveſtria, à ſtrutheis odoratiſſima, in ſepibus naſcentia.

Mala appellamus, quamquam diverſi generis, Perſica, & granata, quæ in Punicis arboribus novem generum dicta ſunt. His acinus ſub cortice intus: illis lignum in corpore. Nec non & quædam è piris libralia appellata, amplitudinem ſibi ponderis nomine aſſerunt.

De Perſico, genera quatuor.

CAPUT 12. SED Perſicorum palma duracinis. Nationum habent cognomen Gallica, & Aſiatica. Poſt autumnum matureſcunt, æſtate præcocia, intra XXX annos reperta, & primò

l'eſpece de fruits que nous nommons poires-coings.

(4) *Malum muſteum* (écrit Adrien Junius) *id eſt quod minimùm durat, & celeriter miteſcit.* Columelle fait mention des *coings muſtées*, liv. 5, chap. 10.

(5) S. Auguſtin fait alluſion à ces Dieux, liv. 6, *Cité de Dieu*, chap. 9: *Parcatur humanæ verecundiæ: peragat cætera concupiſcentia carnis & ſanguinis, procurato ſecreto pudoris. Quid impletur cubiculum turbâ numinum, quando & paranymphi etiam diſcedunt?*

(6) Livre 13, chap. 19, ſect. 2.

(7) C'eſt le *talantiaon apion* des Grecs.

(1) Tout le monde ne convient point de cela. Les preſſes, brugnons, ou duracins (c'eſt le *duraźno* des Eſpagnols), ſont une ſorte de pêches qui ne ſe ſéparent point facilement du noyau; & bien des gens n'en font aucun cas, ſi ce n'eſt pour les conſerver, comme on fait les poires tapées, les figues ſeches, &c. Les Grecs appelloient cette ſorte de pêches *dôrakina*, comme on le peut voir dans les *Géoponiques*, livre 10, chap. 13. Les différents genres de pêches connus des Anciens, ſelon Palladius, liv. 12, *Novemb.* tit. 7, p. 64, étoient ceux-ci: *Duracina, præcoqua, Perſica, Armenia.* Plus loin, p. 165, le même Palladius écrit: *Duracina ſervantur condita muriâ.* J'obſerverai qu'Adrien Junius, p. 97, premiere colonne, confond l'eſpece *Armenia* avec l'eſpece *præcox* ou *præcoqua.* Conſultez la note 3. Conſultez auſſi l'énumération des diverſes ſortes de pêches dans le *Jardinier François*, imprimé à Amſterdam 1655, p. 113;

rants,

rants, mais tardifs : au contraire, ceux qu'on appelle *muſtées* (4) ſont précoces. Le coignaſſier à gros coings, étant greffé ſur celui qui porte les coings ſtruthées, produit une eſpece particuliere de coings appellés *mulviens :* ce ſont les ſeuls qui ſoient bons à manger cruds. Préſentement les chambres où l'on ſalue les Grands à leur lever, ſont garnies de toutes ſortes de coings élevés en caiſſes. On en éleve même ſur la tête des Dieux qui préſident au lit nuptial (5). En outre, il y a de petits coings ſauvages, qui croiſſent dans les haies : ce ſont les plus odoriférants après l'eſpece des ſtruthées.

Les pêches & les grenades, quoique ce ſoient des fruits d'un genre différent, ſont néanmoins comptiſes auſſi par les Latins ſous le nom de pommes. Quant aux grenades, il y en a de neuf eſpeces, comme on l'a vu plus haut (6). Toutes ſont farcies de grains ſous leur écorce, au lieu que les pêches ont un gros noyau au dedans. Les poires de livre, ou librales (7), ſont ainſi nommées à cauſe de leur groſſeur.

De quatre ſortes de pêches.

Les pêches qu'on nomme *preſſes* ſont les meilleures (1) de toutes. Celles de ce genre qu'on qualifie de Gauloiſes (2) & d'Aſiatiques, tirent ces ſurnoms des pays qui les produiſent. Elles ne mûriſſent qu'après l'automne ; mais les précoces (3) mûriſſent en été. Ce dernier

& la *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, T. 2, p. 172.

(2) Comme le dit Columelle, *Hortul.* liv. 10 :

Exiguo propetant miteſcere Perſica malo :
Tempeſtiva manent, quæ maxima Gallia donat :
Frigoribus pigro veniunt Aſiatica fœtu.

(3) Ecoutons Adrien Junius : « Armenium, Armenianum præcox, » avant-pêche, abricot, pêche de Troye, » carmagnole. Ital. *moniachi, baccoche;* Thuſcis, *Armeniache, griſomele;* Hiſp. *Alberjcoques, albarphigas, alva-* » *ricoques* ». Quelques-uns entendent par *mala perſica præcocia* les abricots. D'autres entendent ſeulement, par ces pêches précoces, les *avant-pêches.* Au reſte, pluſieurs Nomenclateurs ont confondu l'abricot avec l'avant-pêche, & ſur-tout les Nomenclateurs Flamands. Je lis pareillement chez Jean d'Arſi, Abrikoken, *abricot, avant pêche de Troye.* J'avoue qu'il reſte à vérifier ſi l'*avant-pêche* de nos peres n'étoit pas le véritable abricot, qui me ſemble différer eſſentiellement de la pêche,

denariis ſingula venumdata. Supernatia è Sabinis veniunt, popularia undique. Pomum innocuum expetitur ægris : pretiumque jam ſingulis triceni nummi fuêre, nullius majore : quod miremur, quia non aliud fugacius. Longiſſima namque decerpto bidui mora eſt, cogitque ſe venumdari.

De pruno, genera XI.

CAPUT 13. INGENS poſtea turba prunorum : verſicolor, nigra, candida, hordearia appellata, à comitatu frugis ejus. Alia eodem colore ſeriora majoraque, aſinina cognominata à vilitate. Sunt & nigra, ac laudatiora cerina, atque purpurea. Nec non ab externa gente Armeniaca, quæ ſola & odore commendantur. Peculiaris impudentia eſt nucibus inſitorum, quæ faciem parentis ſuccumque adoptionis exhibent, appellata ab utroque nucipruna. Et hæc autem, & Perſica, & cerina, ac ſylveſtria, ut uvæ, cadis condita, uſque ad alia naſcentia ætatem ſibi prorogant : reliquorum

pour le goût & pour le noyau. Il paroît d'ailleurs que c'eſt des abricots dont Martial a voulu parler, liv. 13, Epigr. 46, & qu'il appelle *præcoqua*. Or Palladius, cité note 1, reconnoît une ſorte de *malum Perſicum præcoquum*, qui paroît être le *malum Perſicum præcox* de Pline. Ainſi de toute part je ne trouve que des raiſons de douter & de laiſſer cette queſtion indéciſe.

(4) Huit ſols de notre monnoie.

(5) C'eſt-à-dire qui viennent de la mer Adriatique.

(6) Un écu de notre monnoie.

(1) En Eſpagnol, *prunas, andrinas, amexas, ciruelas*; en Italien, *pruno, ſuſino*; en Allemand, *pflaum, praum*; en Anglois, *plumme*; en Suédois, *plommon*; en Danois, *blomme*; en Slawon, *ſliwa*; en Flamand, *pruyme*; en Grec, *coccymêlon*, & *aſparte oxymêlon perſicon* (comme qui diroit pêche aigre-douce). La prune ſauvage ſe dit, en vieux Gaulois, *creque*; en Armorique, ou bas Breton, *gregon*; en Suédois, *krikon*, *&c.*

(2) En Flamand, *witte pruyme*, ſelon Adrien Junius; en François, *prunes de S. Jean*, ſelon le Pere Hardouin.

(3) En Flamand, *pis-pruyme*, ſelon le même; en François, *prune jaune ſans goût*, ſelon le Pere Hardouin; *prune d'cochon*, *&c.*

(4) Comme le dit Ovide, *Métam.* liv. 10, v. 817 :

Prunaque non ſolùm nigro liventia ſuco, &c.

Voyez la note ſuivante, où le même

fruit n'a été trouvé que depuis trente ans ; & il ſe vendoit, dans les commencements, un denier (4) Romain la piece. Les pêches appellées ſupernates (5) viennent du pays des Sabins. Les pêches ordinaires ſe trouvent par-tout. La pêche eſt un fruit dont les malades peuvent manger ſans qu'il leur faſſe du mal. Une ſeule pêche s'eſt quelquefois vendue juſqu'à trente ſeſterces (6) ; ce qui eſt un prix ſupérieur à celui de tout autre fruit, & dont il y a ſujet de s'étonner, d'autant qu'il n'y a point de fruit qui dure moins que la pêche : car dès qu'elle eſt cueillie, on ne ſauroit la garder plus de deux jours, & il faut néceſſairement la vendre.

De onze ſortes de prunes.

On compte bien des ſortes de prunes (1). Outre celles qui ſont de différentes couleurs, il y en a de noires, de blanches ; d'autres appellées prunes (2) d'orge, parcequ'elles ſont mûres en même tems que l'orge ; d'autres qui ſont de même couleur, mais plus groſſes & plus tardives, & que le peu d'eſtime qu'on a pour elles a fait nommer prunes d'âne (3). Il y en a auſſi de noires (4) : mais on fait plus de cas de celles dont la couleur eſt jaune (5). Enfin il y en a dont la couleur eſt purpurine (6). Parmi les prunes exotiques, celles d'Arménie ſe diſtinguent entre toutes les autres par leur bonne odeur. Un fruit bien ſingulier, ce ſont les prunes-noix, que donnent les pruniers entés ſur des noyers ; car elles conſervent la forme de prune, & néanmoins elles ont le goût de noix : c'eſt pourquoi elles portent le nom des deux fruits. Au reſte, les prunes-noix, les pêches (7), les prunes jaunes, & les ſauvages, étant miſes dans des vaiſſeaux de terre, comme les raiſins, peuvent ſe garder juſqu'aux fruits nouveaux de l'année ſuivante. Quant aux autres prunes, comme elles mûriſſent promp-

Poète parle des prunes jaunes.

(5) Ovide, *ibid.* v. 818 :

Verùm etiam generoſa novas imitantia ceras.

Ce ſont, je penſe, nos mirabelles.

(6) Ce ſont les *mirobolans*, les fruits du *prunier mirobolan*.

(7) Il ne faut pas confondre cette eſpece avec les pêches d'Arménie, dont j'ai parlé, note 1, & note 3. C'eſt une mépriſe dans laquelle le Pere Hardouin obſerve que pluſieurs Modernes ſont tombés.

velocitas citò miteſcentium tranſvolat. Nuper in Bætica malina appellari cœperunt malis inſita, & alia amygdalina amygdalis. His intus in ligno nucleus amygdalæ eſt : nec aliud pomum ingenioſius geminatum eſt. In peregrinis arboribus dicta ſunt Damaſcena, à Syriæ Damaſco cognominata, jam pridem in Italia naſcentia, grandiore quamquam ligno, & exiliore carne, nec unquam in rugas ſiccata, quoniam ſo'es ſui deſunt. Simul dici poſſunt populares eorum myxæ, quæ & ipſæ nunc cœperunt Romæ naſci inſitæ ſorbis.

In totum quidem Perſica peregrina etiam Aſiæ Græciæque eſſe, ex nomine ipſo apparet, atque ex Perſide advecta.

(8) L'Andalouſie.

(9) Au liv. 13, chap. 5, ſect. 1.

(10) On en a parlé au liv. 13, *ibid.*

(11) Je n'en crois rien. La dénomination de *Perſikon* & de *Perſicum malum* donnée par les Grecs & par les Latins à la pêche, ne venoit point du tout de la Perſe, mais bien de la Celtique, & ſur-tout de la Celtique Belgique ; car il eſt à remarquer, d'une part, qu'aujourd'hui même en langue Belgique ou Flamande, qui eſt un reſte de la langue des anciens Gaulois, une pêche ſe dit *perſe*, & *perze* ; &, d'autre part, les Auteurs conviennent que les plus groſſes pêches, & celles qui viennent le mieux à point, ſe ſont toujours trouvées dans les Gaules ; témoin le vers de Columelle :

Tempeſtiva manent, quæ maxima Gallia donat.

Ajoutons qu'en pluſieurs endroits de France, & notamment au Limoſin, le pêcher portant fruit vient de lui-même, & ſans le ſecours de la greffe ; je veux dire qu'en pluſieurs provinces de France un noyau de pêche qui tombera, même accidentellement, dans une terre convenable, y produira un pêcher fructifere : preuve, en quelque ſorte, irrécuſable, que la Celtique eſt la vraie patrie de cet arbre. Je ne balance donc point à croire que le fruit & le nom n'aient eu la Gaule pour berceau ; d'où les négociants Phocéens auront tranſporté ce fruit de Marſeille en Grece, ſous le nom de *perſikon*, derivé de *perze*, nom Celtique de la pêche ; comme les Phéniciens l'auront tranſporté de la Celtibérie & de l'Eſpagne en Egypte, en Phénicie, en Perſe ; les Romains, aſſez tard, en Italie, &c. tellement que le rapport du nom Grec & Latin de la pêche avec la contrée de Perſe n'eſt évidemment qu'un rapport fortuit & de fauſſe apparence. Auſſi Pline va-t-il s'inſcrire en faux contre le préjugé qui vouloit que les Rois de Perſe euſſent tranſporté ce fruit en Egypte. Columelle lui-même paroît regarder comme un bruit populaire ce qu'on diſoit de l'origine Perſique de la pêche :

Et pomis quæ barbara Perſis
Miſerat, *ut fama eſt*, patriis armata venenis.

tement, elles durent peu. Il n'y a pas long-tems que dans la Bétique (8) on a commencé à enter des pruniers ſur des pommiers; & les fruits qui en ſont provenus ont été appellés prunes-pommes: de même que ceux qui ſont provenus des pruniers entés ſur des amandiers, ont été nommés prunes-amandes. Ces dernieres prunes ont le dedans du noyau comme les amandes. Enfin il n'eſt point de fruit dont on ait procuré plus ingénieuſement un grand nombre de variétés que l'amande. En traitant des arbres étrangers, nous avons parlé (9) des prunes de Damas, ainſi nommées de la ville de Damas en Syrie. Il y a déja long-tems qu'elles croiſſent en Italie; mais elles y ont le noyau plus conſidérable, & moins de chair : ajoutons que jamais elles ne ſe ridents en ſe ſéchant, parcequ'elles n'ont pas le ſoleil auſſi chaud qu'en Syrie. Les ſébeſtes (10) ſont pareillement un fruit de Syrie : mais il en croît auſſi maintenant à Rome, où on les ente ſur des cormiers.

Le nom de *Perſica* fait bien voir que la pêche eſt un fruit étranger, je dis même à l'égard de l'Aſie Mineure & de la Grece, & qu'il a été apporté de Perſe (11). Mais les prunelles ou prunes

Le nom Celtique *perſe* ou *perze* donné à la pêche, a ſa ſource dans le verbe Belgique *perſen*, en Suédois *perſa*, & qui répond à notre verbe *preſſer :* celui-ci eſt ſynonyme de *dépêcher*, ſource du nom moderne de *pêche*, qui a été donné à ce fruit, parcequ'il ne ſe garde que deux jours, & que, ſelon l'obſervation de Pline, il faut *preſſer* & *dépêcher* ſa venue. C'eſt ce rapport du nom de la pêche, ou *Perſicum malum*, avec le verbe dont Pline a dit plus haut, *ſed perſicorum palma duracinis;* ſorte de pêche qui pourtant eſt un fruit de garde, mais à qui d'ailleurs le nom de *preſſe*, dans une autre acception, peut auſſi convenir, parcequ'on l'applatit & qu'on la preſſe pour la garder ſeche & confite. Au reſte, on comprend ſous le nom de *preſſes* les *pavies* & les *brugnons*. Les *pavies* ſont velues; les *brugnons* ne le ſont point. Parmi les pêches de Pau, ou *pavies*, genre originaire du Béarn, on diſtingue particuliérement l'eſpece nommée, aujourd'hui même, *Perſique :* c'eſt une groſſe pêche parfumée, longuette, d'un beau rouge, d'un goût exquis, & qu'il ne faut pas confondre avec les *perſilles*, autre ſorte de pêche Françoiſe. Tout cela fait voir que le nom Grec *Perſikon*, donné à la pêche, eſt d'origine Gauloiſe. La pêche (dont nous avons rapporté la nomenclature en Grec, en Latin, en Gaulois, en Flamand, &c.) ſe nomme en Allemand *pferſig*, *pfirſche;* en Danois, *perſicke;* en Anglois, *peach;* en Eſpagnol, *pexego;* en Italien, *perſico;* en Slawon, *brzoskwina*, &c. C'eſt de ce

Sed pruna ſylveſtria ubique naſci certum eſt. Quo magis miror, hujus pomi mentionem à Catone non habitam, præſertim cùm condenda demonſtraret quædam & ſylveſtria. Nam Perſicæ arbores ſerò, & cum difficultate tranſiêre, ut quæ in Rhodo nihil ferant, quod primum ab Ægypto earum fuerat hoſpitium. Falſum eſt, venenata cum cruciatu in Perſis gigni, & pœnarum causâ à regibus tranſlata in Ægyptum, terrâ mitigata. Id enim de Perſea diligentiores tradunt, quæ in totum alia eſt, myxis rubentibus ſimilis, nec extra Orientem naſci voluit. Eam quoque eruditiores negaverunt ex Perſide propter ſupplicia tranſlatam, ſed à Perſeo Memphi ſatam: & ob id Alexandrum illâ coronari victores ibi inſtituiſſe, in honorem atavi ſui. Semper autem folia habet & poma, ſubnaſcentibus aliis. Sed pruna quoque omnia poſt Catonem cœpiſſe manifeſtum eſt.

dernier mot *brzoskwina* que s'eſt formée, par corruption, la dénomination de *roſſanes*, que nous donnons à une ſorte de pêches dont fait mention le *Jardinier François*, p. 114.

(12) Columelle, livre 10, en fait du moins un bruit populaire, qu'il ne garantit pas : *ut fama eſt*, dit-il ; reſtriction qui s'étend auſſi chez lui à la prétendue origine Perſane de la pêche. Voyez les deux vers cités note précédente. Une Epigramme de l'*Anthologie* fait mention de ce double préjugé :

Nate Theognoſti, mortis tibi cauſa fuêre
A Perſis Perſeus quæ mala mala tulit.

Dioſcoride ne fait de la pêche un fruit pernicieux en Perſe que ſur le rapport de quelques Hiſtoriens, liv. 1, chapitre 187. Galien, liv. 2, *de anim. faculc.* chap. 36, p. 356, tome 6, atteſte avoir vu l'arbre *Perſea* à Alexandrie d'Egypte ; il obſerve que ſon fruit, qui a la figure d'une poire, eſt auſſi mangeable que tout autre : & il ajoute qu'à la vérité un bruit couroit alors que ce même fruit étoit en Perſe un manger pernicieux. Anguillara confeſſe qu'il ne connoît nullement l'arbre *Perſea*, liv. 1, *de Simpl.* p. 79. Plutarque (*de Iſid.*) écrit que le *Perſea* porte un fruit qui imite la forme d'un cœur, & des feuilles faites en forme de langue. Conſultez, ſur cet arbre, Strabon, livre dernier ; Ariſtote, liv. *de Mundo* ; Théophraſte, *Hiſt.* liv. 3, chap. 5 ; & Calepin, au mot *Perſea*. Voyez auſſi la note 15.

ſauvages croiſſent par-tout. C'eſt pourquoi je m'étonne que Caton n'en ait point parlé, lui qui enſeigne la maniere de conſerver pluſieurs fruits ſauvages. Les pêchers n'ont été apportés que tard en Italie, & ont eu bien de la peine à s'accoutumer à ce terroir, puiſque même ils ne portent point de fruit dans l'iſle de Rhodes, où ils furent d'abord apportés d'Egypte. Quant à ce qu'on a dit que les pêches étoient venimeuſes en Perſe, & que les Rois Perſans avoient fait tranſporter des pêchers en Egypte par une ſorte de vengeance, mais que, par la bonté du terroir, les pêches y avoient perdu toutes leurs mauvaiſes qualités, ce ſont autant de menſonges (12). Il eſt vrai que les Auteurs les plus exacts attribuent cette particularité hiſtorique à l'arbre *Perſea ;* mais le *Perſica* & le *Perſea* ſont des arbres totalement différents entre eux. Ce dernier ne peut croître qu'en Orient, & ſon fruit reſſemble aux ſébeſtes, lorſqu'elles commencent à rougir. D'ailleurs les Auteurs les plus verſés dans l'Hiſtoire nient que le *Perſea* ait jamais été tranſporté en Egypte par vengeance : ils diſent ſeulement que le Roi Perſée le fit planter à Memphis ; en conſidération de quoi Alexandre le Grand ordonna que les vainqueurs dans les jeux ſeroient couronnés de feuilles de cet arbre, en l'honneur de Perſée (13), qui étoit un de ſes ancêtres. Au reſte, le *Perſea* (14) eſt toujours (15) chargé de feuilles & de fruits, qui ſe ſuccedent les uns aux autres ſans interruption. Mais pour revenir aux prunes, il eſt certain qu'il n'y en a eu en Italie que depuis Caton.

(13) Les Rois de Macédoine paſſoient pour deſcendre d'Hercule : or Hercule, ſelon Diodore de Sicile, *Bibl.* liv. 4, p. 217, deſcendoit de Perſée.

(14) Nous n'avons aujourd'hui aucune notion certaine de cet arbre. Conſultez cependant la fin de la note 12, & l'*Hiſtoire Générale des Plantes*, imprimée à Lyon en 1653, tome 2, p. 656.

(15) Cloatius, ancien Auteur Latin cité par Macrobe, *Saturn.* liv. 3, chap. 19, dit cela, non du *Perſea*, mais du *citrea Perſica*, qu'il dit être un citronnier différent de celui qui ſe cultive en Italie. Voici ſes paroles : *Citrea item malus & Perſica, altera generatur in Italia, & in Media altera . . . Generantur autem omni tempore in Perſide mala citrea : alia enim præcerpuntur, alia interim matureſcunt.*

De diverſis generibus malorum, genera XXIX.

CAPUT 14. MALORUM plura ſunt genera. De citreis cum ſua arbore diximus. Medica autem Græci vocant patriæ nomine. Æquè peregrina ſunt zizipha, & tuberes, quæ & ipſa non pridem venêre in Italiam; hæc ex Africa, illa ex Syria. Sex. Papinius, quem Conſulem vidimus, primus utraque attulit, divi Auguſti noviſſimis temporibus, in caſtris fata, baccis ſimiliora quàm malis, ſed aggeribus

(1) La pomme, en Hébreu, *eappuach*; en Grec, *mêlon*; en Allemand, *apffel*; en Belgique, *appel*; en Italien, *pomo*, *mele*; en Eſpagnol, *manzana*; en Suédois, *æple*; en Gallois, *apal*; en Anglo-Saxon, *apl*, *æpl*, *affal*; en Irlandois, *aval*; en Crimée, *apel*; en Slawon, *jablko*. Le *Jardinier François*, imprimé à Amſterdam en 1655, diſtingue toutes les pommes en pommes hâtives & en pommes de garde. Parmi les premieres, il place les danqueulles, les calevilles blanches, les calevilles claires, les calevilles rouges, les camoiſes blanches, les carmagnoles, le châtaignet tendre, le cliquer, le petit court-pendu rouge, le gros couſinor, la couſinotte longue, la couſinotte tonde, la pomme d'enfer ou noire, l'écarlate, l'épice, la fleur de Mai, la framboiſée, la girardotte, la glacée, le gros œil, la pomme de Jacob, la lugelle, la Magdelaine, la mignone, la pomme de neige, la Notre-Dame, l'oblongue liſſée, l'orgeran, les diverſes paſſe-pommes, les pommaſſes, le rambout blanc, le rambour rouge, la reinette hâtive, la royale, la roſée, la groſſe rouge de Septembre, la rouge tendre, les deux ſortes de pommes de S. Jean, la pomme à trochets, la pomme de Vignancourt, la violette de Mars. Et parmi les pommes de garde, il compte le gros api, le petit api, l'apiole, l'apium, le babichet, le gros blanc, la blanche glacée, le petit bon, le cardinal, le bretagne blanc, le bretagne rouge, le camuſas, le châtaignet (ou châtaigniet) d'hivet, la pomme-citron, le coqueret de pluſieurs ſortes, le court-pendu rouge, le court-pendu roux, la pomme-Dieu, la douette, le drap d'or-bretagne, le fenouillet blanc, le fenouiller roux, la pomme de fer, la groſſe femme, la haute beauté, l'hurluva, le jayet, la pomme de Judée, la malingre, la mattange, la paſſe-pomme d'hiver, le pigeonnet, la poire-pomme, la raëſlée, la reinette d'Auvergne, la reinette de maçons, la reinette griſe, la reinette plate, le robillard, le rouzeau d'hiver, la pomme de roſe, la pomme ſans fleurir, la pomme de lante, la pomme de ſeigneur, & le vermillon. En outre, la nouvelle *Maiſon Ruſtique*, tome 2, p. 181, fait mention d'une eſpece

Des

De vingt-neuf ſortes de pommes.

QUANT aux fruits compris dans la claſſe des pommes (1), il y en a de pluſieurs ſortes. Nous avons déja parlé des citronniers & des citrons, nommés *Médiques* en Grec, parcequ'ils ſont venus de Médie. Les jujubes (2) & les pêches-noix ſont auſſi des fruits exotiques, tranſplantés depuis peu en Italie. Sextus Papinius, que nous avons vu Conſul (3), fut le premier qui apporta d'Afrique les pêches-noix, & de Syrie les jujubes, l'un & l'autre fruit provenant de ſemences qu'il avoit eſſayé d'élever dans nos camps; ce qui arriva ſur la fin de l'empire d'Auguſte. Ces fruits reſſemblent plutôt à des baies qu'à des pommes; mais leurs arbres ſont très propres à embellir les terraſſes, car la mode

nommée pomme de Bardin; & de deux autres nommées, l'une reinette blanche, & l'autre reinette franche: mais ces dénominations doivent, je penſe, ſe rapporter à la reinette d'Auvergne, & à celle de maçons, dont je viens de parler plus haut. Et parmi les pommes champêtres, la même *Maiſon Ruſtique*, tome 1, p. 735, fait encore mention de l'éroët, de la belle femme, du gâtelet, du clagnet, de la pomme de vert, du currin, de la groſſe ente, du tecque ou roquet, de la pomme de long, du cul-noué ſur, du cul-noué doux, de la pomme de Barberie, du rougelet, de la ſandouille, &c.

(2) Le jujubier, c'eſt le ζιζύφον de Siméon Sethi, le *sêricon* de Galien. En Allemand, *roth bruſtbeerle*; en Belgique ou Flamand, *jujuben*; en Italien, *giugiole*; en Eſpagnol, *azofeifa*. Le jujubier ſe cultive en France, & ſur-tout en Languedoc, aux iſles d'Hieres, vers Toulon. Voyez ſa deſcription chez M. Valmont de Bomare, qui obſerve qu'outre le jujubier que l'on connoît en France (& qui eſt de la grandeur d'un olivier, tortueux, d'une écorce raboteuſe & crevaſſée, à branches inégales & munies d'épines très roides, à feuilles alrernes, oblongues, un peu dures, luiſantes, garnies de nervures & dentelées ſur leurs bords, &c.), on trouve chez Auguſtin Lippi la deſcription de trois autres ſortes de jujubiers; ſavoir le jujubier d'Alexandrie à feuilles larges, dont le fruit eſt très gros; le jujubier à petit fruit; & le jujubier de Memphis, qui eſt extrêmement grand, & dont le fruit eſt plus gros que celui des autres eſpeces. Columelle, liv. 9, chap. 4, p. 320, reconnoît un jujubier rouge & un jujubier blanc.

(3) L'an de Rome 789. Son collegue au Conſulat étoit Quinrus Plaurius. Voyez Tacite, *Annal.* livre 6, p. 147.

præcipuè decora, quoniam & in tecta jam ſylvæ ſcandunt. Tuberum duo genera : candidum, & à colore ſyricum dictum. Penè peregrina ſunt in uno Italiæ agro Veronenſi naſcentia, quæ lanata appellantur. Lanugo ea obducit, ſtrutheis quidem Perſiciſque plurima : his tamen peculiare nomen dedit, nullâ aliâ commendatione inſignibus.

Reliqua cur pigeat nominatim indicare, cùm conditoribus ſuis æternam propagaverint memoriam, tanquam ob egregium aliquod in vita factum? Niſi fallor, apparebit ex eo ingenium inſerendi : nihilque tam parvum eſſe, quod non gloriam parere poſſit. Ergo habent originem à Matio, Geſtioque, & Manlio, item Scandio : quibus cotoneo inſito ab Appio è Claudia gente, Appiana ſunt cognominata. Odor eſt his cotoneorum, magnitudo quæ Scandia-

(4) Un manuſcrit, au lieu de *tuberum*, porte *tuburum*.

(5) Nous traiterons de la couleur ſyrique, ou rouge éclatant, au liv. 35, chap. 6, ſect. 13. Au reſte, les manuſcrits portent ici *ſericum*; leçon qui ſembleroit même autoriſée par le nom que Galien donne à la jujube. Voyez la note 2. Mais Galien & les manuſcrits de Pline ſont ici en faute, comme il réſulte du paſſage de Pline lui-même, liv. 35, & que nous venons d'alléguer. Cette correction indiſpenſable de *ſericum* en *ſyricum* eſt due au P. Hardouin, & nous avons cru ne pouvoir nous diſpenſer de l'adopter.

(6) C'eſt de ces pommes à duvet, dont Virgile a dit, Eglog. 2, v. 51 :

Ipſe ego cana legam tenerâ lanugine mala.

Ne trouvant parmi nos livres d'agriculture aucun indice de cette ſorte de pomme, j'ai eu recours à un vieux jardinier, à qui j'ai demandé s'il n'avoit point connoiſſance d'une ſorte de pomme velue. Il m'a dit qu'il avoit vu & cultivé de ces pommes à Fleury, chez M. d'Argouges, à deux lieues de Fontainebleau, il y a environ trente ans; qu'il n'en avoit jamais rencontré que là; que c'eſt une pomme de fantaiſie, d'un goût peu agréable, & différent de celui des autres pommes; qu'elle eſt craquante ſous la dent, de petite eſpece, d'une couleur blanchâtre, parſemée de taches rouges. Il n'a pu s'en rappeller le nom.

(7) Columelle, liv. 5, chap. 10, fait mention des pommes Matianes, ou de Matius; ainſi que Macrobe, liv. 2, chap. 15, p. 375; & Athénée, liv. 3, p. 82. Nous avons déja fait mention de ce Matius, liv. 12, chap. 2. Apicius, liv. 4, chap. 3, p. 18, fait

n'eſt-elle pas venue de placer des forêts juſques ſur les toits des maiſons? Il y a deux ſortes de pêches-noix (4), les unes blanches, les autres rouges; couleur qui leur a fait donner le nom de ſyriques (5). Les pommes appellées *mala lanata* (6), c'eſt-à-dire cotonnées, ſont preſque étrangeres en Italie; car elles ne croiſſent que dans le territoire de Vérone. Elles ſont couvertes d'un coton ou duvet, d'où elles tirent leur nom, quoiqu'elles en aient moins que les petits coings & les pêches. D'ailleurs elles n'ont aucun autre mérite qui les diſtingue.

Paſſons préſentement aux autres ſortes de pommes, deſquelles je parlerai d'autant plus volontiers, qu'elles n'ont pas moins immortaliſé la mémoire de leurs inventeurs, qu'auroit pu faire quelque fameux exploit. On verra par-là, ſi je ne me trompe, le goût des Romains pour greffer, & qu'il n'y a ſi petite invention qui ne puiſſe procurer de la gloire à ſon auteur. Ainſi nous avons des pommes qui doivent leur origine & leur nom à Matius (7), à Geſtius (8), à Manlius, & à Scandius (9). Appius, qui étoit de la famille Claudia, ayant enté le premier un coignaſſier ſur le pommier Scandien, les pommes qui en vinrent furent nommées Appiennes. Elles ont la groſſeur des Scandiennes (10), l'odeur du

---

mention d'une ſorte de mets dont l'invention étoit due à ce perſonnage.

(8) Peut-être faut-il lire *Seſtius*, d'après le *Seſtiana mala* de Columelle, *ibid.* ou *Ceſtius*, d'après le *Keſtiana mêla* de Galien, liv. 2, κατὰ τόπους, chap. 1, p. 364; & liv. 6, chap. 9, p. 522.

(9) De là le *Scandianum malum* de Varron, liv. 1, chap. 59; de Columelle, *ibid.* & de Celſus, liv. 4, chapitre 19. C'eſt le *Scandinum malum* de Scribonius, *Compoſ.* 104. C'eſt par la faute des copiſtes qu'on lit dans pluſieurs manuſcrits de Pline *Scaudio* au lieu de *Scandio;* faute qui a produit, dans les éditions antérieures à celles du Pere Hardouin, la leçon, plus fautive encore, *Claudio.*

(10) Tous les manuſcrits portent *quæ Scandianis*, & non pas *quæ Claudianis*, comme liſent quelques Editeurs. Il ne faut pas confondre les pommes Scandiennes avec les Scantiennes, dont Pline va parler un peu plus loin. Adrien Junius, qui eſt tombé dans cette confuſion, écrit que la pomme Scandienne, ou Scantienne, eſt le *winter guldelinghen* des Flamands. Ce même Nomenclateur, qui a lu chez Pline *Claudianis*, au lieu de *Scandianis*, fait de ces prétendues

nis, color rubens. Ac ne quis id ambitu valuiſſe claritatis & familiæ putet, ſunt & Sceptiana ab inventore libertino, inſignia rotunditate. Cato adjicit Quiriana, & quæ tradit in doliis condi, Scantiana. Omnium autem nuperrimè adoptata ſunt parva, gratiſſimi ſaporis, quæ Petiſia nominantur. Patrias nobilitavêre Amerina, & Græcula. Cætera è cauſis traxêre nomen : germanitatis, cohærentia & gemella, nunquam ſingula in fœtu : coloris, ſyrica : cognationis, melapia : muſtea, à celeritate miteſcendi; quæ nunc melimela dicuntur, à ſapore melleo : orbiculata, à

pommes Claudiennes, qui ne ſont autres que les Scandiennes, le *joop-kens*, ou le *knoopſteert-kens* des mêmes Flamands.

(11) C'eſt le *kerl-appel* des Flamands, ſelon Adrien Junius.

(12) Ou Quiriniennes (*Quiriniana*), comme les nomme Caton, *de re ruſt.* chap. 7, p. 13; & Varron, liv. 1, *de re ruſt.* chap. 59. Mais on lit *Quirina* chez Macrobe, *ibid.* comme chez notre Pline. Macrobe, au même lieu indiqué, fait auſſi mention des pommes Scantiennes (*Scantiana*).

(13) J'ai fait obſerver, note 10, l'erreur où étoit tombé Adrien Junius, en confondant les pommes Scandiennes avec les pommes Scantiennes dont il s'agit préſentement. Macrobe fait mention de ces dernieres, liv. 2, *Saturn.* chap. 15, p. 375; ainſi que Varron, liv. 1, chap. 59; & ſur-tout Caton, chap. 143, p. 75, où il dit: *Scantiana in doliis, & alia quæ condi ſolent.* Or c'eſt à ce paſſage même que Pline fait ici alluſion.

(14) Ce ſont nos pommes d'*api*, ou de *paradis*, ſelon le Pere Hardouin. Adrien Junius traduit *pomme de capendu*, ou *carpendu*; en Flandres, *pupginghen*; auquel cas ce ſeroit le *court-pendu* des autres Nomenclateurs: mais tout cela eſt conjectural.

(15) Je lis au texte *Amerina*, & non pas *Camerina*, comme portent cependant les manuſcrits. Cette correction, indiquée par le Pere Hardouin, eſt confirmée par le *Amerina mala* de Macrobe, *ibid.* de Columelle, *ibid.* & de Pline lui-même, chap. 15 & 16. Cependant ceux qui liſent ici *Camerina*, ont pour eux l'ancienne ville de *Camerium* au Latium, dont Pline a fait mention, liv. 3, chap. 5. Quant à la dénomination d'*Amérines*, donnée à une ſorte de pommes, elle venoit d'Amérie, ville d'Ombrie; d'où *ſalix Amerina* chez Pline, liv. 4, chap. 29. Adrien Junius interprete *Amerina mala* par *pommes de la S. Thomas.*

(16) C'eſt-à-dire, ſelon toute apparence, les pommes du territoire de la Voie Grecque, qui étoit au voiſinage du lac Lucrin en Italie, & dont Cicé-

coing, & la couleur rouge. Mais afin qu'on ne s'imagine pas que la célébrité de ces différentes pommes n'eſt due qu'à l'extraction noble de leurs inventeurs, j'obſerverai qu'il y a auſſi des pommes Sceptiennes (11), qui doivent ce nom à l'affranchi Sceptius; elles ſont remarquables par leur rondeur. Caton fait auſſi mention des pommes Quiriennes (12), ainſi que des Scantiennes (13); & il veut qu'on garde ces dernieres dans des vaiſſeaux de terre. Les pommes Petiſiennes (14), qui ſont d'un très bon goût, mais toutes petites, ont été reçues depuis fort peu de tems en Italie. Les pommes Amérines (15) & les pommes Grécules (16) ont rendu célebres les territoires qui les produiſent. Les autres ont pris leurs noms de différentes cauſes; par exemple, les pommes jumelles, de ce qu'elles viennent toujours doubles & attachées enſemble; les pommes ſytiques (17) ou rouges, de leur couleur; les pommes-poires (18), de leur reſſemblance avec ce dernier fruit; les pommes hâtives (19), de ce qu'elles mûriſſent promptement (on les appelle à préſent pommes de miel (20), parce-

ron fait mention, *Lett. Famil.* liv. 7; ou bien il faut entendre par les pommes *Grécules*, les pommes de la grande Grece, c'eſt-à-dire de cette partie de l'Italie où eſt ſituée Tarente, comme Pline le donnera à entendre un peu plus loin. Quoi qu'il en ſoit, il eſt évident qu'il n'eſt point ici queſtion des pommes de la Grece propre; car il ſeroit ridicule de dire que la Grece propre, fameuſe & éternellement célebre à tant d'autres égards, a reçu ſa célébrité de ſes pommes.

(17) Ce ſont nos pommes de calleville rouges, ſelon le Pere Hardouin. Je lis, avec lui, au texte, *ſyrica*, & non pas *ſerica*. Sur quoi, voyez la note 5.

(18) *Mel'apion* eſt un mot Grec mixte, qui déſigne un fruit moitié pomme & moitié poire, qui tient de la nature ou du goût de l'un & l'autre fruit; ce que Budé a rendu par le mot Latin *pirimalum*; en Allemand, *apffelbieren*; en Flamand, *appel-peeren*, *&c.* Adrien Junius obſerve qu'à Rome ces ſortes de pommes ſe nomment aujourd'hui même *melappie*.

(19) Elles ſont appellées *mala melimela* par Columelle, *ibid.* & par Martial, liv. 1, Epigr. 44:

Dulcibus aut certant quæ melimela favis.

Varron, *de re ruſt.* liv. 1, chap. 59, ainſi que Macrobe, *ibid.* leur donne le nom de *muſtea*, comme fait Pline.

(20) Voyez le vers de Martial cité note précédente.

figura orbis in rotunditatem circumacti ; hæc in Epiro primùm proveniſſe argumento ſunt Græci, qui Epirotica vocant : mammarum effigie orthomaſtia : à conditione caſtrati ſeminis, quæ ſpadonia appellant Belgæ. Melofoliis folium unum, aliquando & geminum erumpit è latere medio. Celerrimè in rugas marceſcunt pannucea. Stolidè tument pulmonea. Eſt quibuſdam ſanguineus color, origine ex mori inſitu tractâ. Cunctis verò, quæ fuerunt à ſole, partes rubent. Sunt & parva gratiâ ſaporis atque etiam acutiora odore, ſylveſtria. Id peculiare improbitatis & acerbitatis convitium, & vis tanta, ut aciem gladii perſtringat. Dat his fama viliſſimis nomen, tanquam primis adventu, decerpique properantibus.

De piris, & inſitorum varietate.

CAPUT 15. EADEM cauſa in piris taxatur ſuperbiæ cognomine.

(21) Ce ſont nos pommes de rambour, ſelon le Pere Hardouin. Columelle & Macrobe, *ibid.* ont fait mention de la pomme orbiculate.

(22) Voyez Dioſcoride, livre 1, p. 162. Athénée les appelle orbicates, & d'un autre nom *Mordianes*, de Mordion, l'un des noms de l'Apollonie d'Epire, liv. 3, p. 80.

(23) Comme qui ditoit belles mamelles.

(24) Dalechamp atteſte avoir vu de ces pommes à Lyon.

(25) *Quaſi in pannos fatiſcentia, & rugarum plicas*, écrit Turnebe, livre 28, *Adverſ.* chap. 32, p. 1019.

(26) Ce ſont nos *pommes de Rouveau*, ſelon Adrien Junius. A l'égard des pulmonées, il écrit qu'on les nomme en Flandre *pot-appels*, & *baggers*.

(27) La plupart des manuſcrits portent *datis farina viliſſimis nomen, quamquam, &c.* Le ſeul manuſcrit de Salamanque porte *dat & farina* ; la plupart des Editeurs liſent *Dacis fermè*. Je ne balance pas à lire *dat his fama viliſſimis nomen, tanquam, &c.* Le Pere Hardouin, qui n'a point compris que Pline vouloit parler en général des pommes ſauvages hâtives, interprete les petites pommes en queſtion par *pommes de malingre*.

(1) Columelle fait auſſi mention des poires *ſuperbes*, liv. 5, chap. 10, p. 202. Le Pere Hardouin traduit poires *muſcates*, ou *muſcadelles*. Cette

qu'elles ont une ſaveur douce & miellée); les pommes rondes (21), de leur figure orbiculaire (les Grecs (22) les nomment Epirotiques, ce qui fait connoître qu'elles ſont venues d'Epire); les pommes orthomaſtiques (23), de ce qu'elles reſſemblent à des mamelles; les pommes châtrées, ainſi appellées par les Belges, de ce qu'elles n'ont point de pepins. Quant à celles qui ſont nommées pommes-feuilles (24), il leur ſort, en effet, du côté une feuille, & quelquefois deux. Les *pannucées* (25) ſe flétriſſent & ſe rident très promptement. Les pulmonées n'ont qu'un volume flaſque & ſpongieux. Il y a des pommes de couleur ſanguine (26); ce qui leur vient d'avoir été entées ſur un mûrier. Au reſte, toutes les pommes ſont rouges du côté qu'elles ont regardé le ſoleil. Les pommes ſauvages ſont petites; mais elles ont un bon goût & une bonne odeur: toutefois elles ſont ſi âpres & ſi rudes, qu'elles émouſſent le tranchant des couteaux. Ces pommes (27), les plus viles de toutes, ne laiſſent pas d'être eſtimées, comme venant les premieres, & ſe hâtant de ſe préſenter ſous la main de l'homme.

Des poires, & de la variété produite dans les fruits par l'uſage de les enter.

C'EST par cette même raiſon qu'on a donné le nom de ſuperbes (1) à celles de toutes les poires (2) qui mûriſſent les

interprétation eſt la même qu'avoit fait bien avant lui Grapaldus, repris en cela par Adrien Junius. Celui-ci ſoutient que la poire ſuperbe de Pline eſt le *waterpeere*, *tiitpeere*, ou *direkgen* des Flamands.

(2) La poire, en Grec, *apion*, *okhnê*, *agras*; en Slawon, *gruſzka*; en Allemand, *byrn*; en Flamand, *peere*; en Italien, *pero*; en Eſpagnol, *pera*; en Anglois, *peare*; en Suédois, *paron*; en Anglo-Saxon, *peren*. Le docte Vachtere dérive la plupart de ces dénominations du Celtique BER, *dulcis*. Je croirois plutôt que la poire, en Latin *pirum* ou *pyrum*, en Grec *apion* ou *okhnê*, *&c.* a été nommée ainſi à cauſe de ſa forme pyrale, je veux dire en vertu de ſa figure oblongue, pyramidale, & ſemblable à une flamme; tellement que les Latins l'auront nommée *pyrum* du mot *pyr*, feu, lequel mot *pyr*, comme l'obſerve Platon, *in Cratilo*, eſt

Parva hæc, ſed ocyſſima. Cunctis autem Cruſtumia gra-

d'origine barbare. Les Grecs auront pareillement donné à la poire des noms barbares qui, dans ces langues, indiquoient auſſi le rapport de la forme de la poire avec la forme de la flamme : ces noms ſont *apion* & *okhnê*. Or *api*, en Indien, & même en Indien moderne, ſignifie feu, de même que *pyr* en d'autres langues, comme j'ai déja eu occaſion de l'obſerver ; & *okhnê* a ſa racine dans le mot *okh* ou *og*, qui ſignifie feu dans une infinité de langues, tant mortes que vivantes, comme je l'ai démontré par une foule de preuves preſque à chaque page de mes *Origines Uriennes*. Les différentes ſortes de poires, ſelon le *Jardinier François*, imprimé à Amſterdam en 1655, ſont celles qui ſont portées dans le catalogue ſuivant :

CATALOGUE

des noms des poires dont nous avons connoiſſance au climat de Paris.

Poires en maturité à la fin de Juin & en Juillet.

Petit blanquet ; hâtiveau de pluſieurs ſortes ; muſcadille, ou ſept-en-gueule ; S. Jean muſqué.

En Juillet & en Août.

Gros amyret ; petit amyrer ; amyret jaunet, bonnes deux fois l'an ; camouzines ; chere à dame, muſquée ; chere à dame, verte ; citron ; coquin-roſart, cuiſſe-madame, de Madere ; Deſgranges, jaune ; deux têtes ; douces, de deux ſortes ; du vacher roſate ; épargne ; fin or à longue queue ; fin or d'Orléans ; fin or gros, rond, & roſat ; friquet ; glourre de cap ; Magdelaine ; muſcat à longue queue ; muſcat en perle ; groſſe muſquée, blanche & jaune ; groſſe muſette ; petite muſette ; perdreau ; de perle ; pernant-roſat ; Provence ; pucelle de Saintonge ; réales vertes ; roſate, de trois couleurs ; roſate rouge fouettée de verd ; royale-roſate ; roi d'été.

En Août & Septembre.

Amazones ; amours ; amydon ; Armentieres ; baulme ; beau-pere ; belle & bonne ; bergamote d'été ; gros blanquet ; beurrées d'Août, tant longues que rondes ; de la Beuveriere ; bezy de Mouvilliers ; bon chrétien d'été, verd ; bon micer de Coyeux ; brutte-bonne ; cader ; caillou roſat, muſqué ; chair de fille ; de cire ; citre ; coule-ſoif, ou mouille-bouche ; daverat ; roſate, dorée ; échelette blanche ; épice ; forêt ; de foſſe ; fourmi muſquée ; galeuſe ; carbot-roſat ; gâteau ; giacciole di Roma ; gillette longue ; graccioli rouge & rond ; gruſſes ; jalouſie ; jargonnelle ; jouars ; de merveille, rouge & jaune ; Milan ; muſcadelle de Piémont ; muſcat, rond & roſat ; muſcates de Nançay ; nouvellet d'été ; oignon d'été ; oignonnet muſqué ; d'or ; orange de Saintonge rouge, fort groſſe ; orange jaune panachée de rouge en tulipes ; orange nouée en bigarades ; orange plate & verte ; de Palme, iſle de Canarie ; paſſebon de Bourgogne ; pepin ; Piémont, blanches, & rouges ; Portugal d'été ; putes ; roſates de Saintonge, de trois ſortes ; roſates d'Ingrande ;

premieres,

premieres, & qui, au ſurplus, ſont de petite eſpece. Les

roſate ronde, verte mêlée de rouge; roſate rouge de Saintonge; de roſes, ou beurrée hâtive; ſanguinole; ſauvage douce; ſoreau; ſucre; ſucrin blanc; tréſoriere; trompe-friand; Turquie; vallée; vilaine d'Anjou; vilaine de la Réate.

En Septembre.

Ancy; Angleterre; bec d'oie; beurrée longue & verte; caillouat de Champagne; de caleville muſquée; cannelle; chapon; claireville longue; cerreau d'été; crapaud; doyenné; épine; Fontarabie; galoré-girofle; girofle rond; grain; guamont roſate; haute ſaveur; jargonnelle d'automne; kerville-roſate; gros lichefrion; petit lichefrion; Lombardie; de Meilleraye; aux mouches, ou beurré tendre; de Monſieur; petit mouille-bouche; muſquée; de la moutiere de Dauphiné; oignon de Saintonge; Poitiers; robets; Roland; gros rouſſelet de Reims, petit rouſſelet; roſates longues ſemées de rouge; roſates vertes, deux ſortes; de S. Michel; de S. Sanſon; ſans nom; de Champagne; fauſſinotes; Septembre roſate; ſuprêmes; de trois goûts; trouvées; de vendanges; Yzambert; Yvelin.

En Septembre & Octobre.

Amadotte; d'argent; cornemuſe; glace; groſſe queue; laide-bonne; de Madame; Marion d'Amiens; Meſſire-Jean, verd; Meſſire-Jean, gris; de Milord; petit mouille-bouche d'automne; de pêches; de pucelle de Flandres; double pucelle; robine; roi de Sauſſaye; roi muſqué; ſafran automnal; de ſeigneur; du ſoleil; tant bonnes; de vigne; virgoulette.

En Novembre & en Décembre.

Aléaume; bergamote muſqué long; bergamote rond; bezy d'Airy; cariſy; cartelle double; chat brûlé; de la Charité; étonpe; fuſée; girogille; de Notre-Dame; orange d'automne; pucelle d'hiver; roi automnal; ſans pair; ſucrin blanc; ſucrin noir.

En Décembre & Janvier.

Anonymes; bergamote de Gaſcogne; bon chrétien muſqué; bonne-foi; cadillac; cerreau-madame; de livre; écarlate; figue; franc-réal; gros-ménil; Marrin-ſec; Meſſire-Jean d'hiver; Milan; oignonnet à courte queue; d'Orient; plomb; roi roux; ſafran roſat; S. Denis roſat; ſanté; de ſauciſſon, ſemblable à un cervelas; torture, de deux ſortes; trompe-coquin; voie aux prêtres.

En Janvier & Février.

Alençon; d'ambre; d'amours; bezy de Privilliers; bezy de Quaſſoy; beurrée d'hiver de Saintonge; beurrée des Yvetans; bouvart; cailloter muſquée; caillouarr de Varennes; caillou roſat d'hiver; Carcaſſonne; gros certeau; petit certeau croche; Château-Gontier; de Condom; petit Dagobert; Dagoberr de Mioſſan; dame Houdotte; poire de graine; échelette rouge; fin or d'hiver; Florentine roſate; Frémont; fuſée d'hiver; garay d'Auxois; gourmandine; Hongrie très groſſe; Légat d'hiver; limon doux; longne verte de Berny; micet; mouille-bou-

tiſſima. Proxima iis Falerna, à potu, quoniam tanta vis ſucci abundat, (lacte hoc vocatur) : in iiſque alia colore nigro donantur Syriæ. Reliquorum nomina aliter in aliis atque aliis locis appellantur. Sed confeſſis Urbis vocabulis auctores ſuos nobilitavêre Decimiana, & ex eo tractum quod Pſeudodecimianum vocant : Dolabelliana longiſſimi pediculi : Pomponiana cognomine mammoſa : Liceriana,

che d'hiver ; muſcat à queue de chair ; muſcat de Mazeray ; muſette d'hiver ; Nanterre ; oignon de S. Jean d'Angely ; orange d'hiver ; Périgord roſate ; plotot ; portail ; de prince ; de Prunay près Sillery ; rabu blanc ; rabot, gros & petit ; roſate de Saintonge ; roſate de la Mazuete ; Suiſſes à bandes, rouges, vertes & jaunes ; verduteau ; vilaine d'hiver.

En Février & mois ſuivants juſqu'aux nouvelles poires.

Bezy ; bon chrétien tardif ; calot roſat ; chêne gallon de pluſieurs ſortes ; double fleur ; gaſtellier ; gros kerville ; liquet ; longue vie ; longue verte ; muſc ; parmein ; pucelle d'hiver ; rille ; ſafran d'hiver ; ſans pair ; de Toul ; gros trouvé ; petit trouvé.

La *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, imprimée chez Deſaint en 1768, tome 2, p. 175 & ſuivantes, fait mention d'une partie conſidérable des mêmes poires dont nous venons de donner le catalogue. On y trouve d'ailleurs pluſieurs détails & inſtructions ſur chaque eſpece mentionnée ; & même l'Auteur de ce livre en paſſe en revue quelques-unes qui ont été omiſes ou ignorées par l'Auteur du catalogue précédent. Les curieux feront bien de comparer l'une & l'autre liſte. Les poires de choix, ſelon cette même *Maiſon Ruſtique*, ſont le bon chrétien d'hiver ; les beurrés, rouge, gris, verd ; la bergamote d'automne, tant la commune que la Suiſſe ; la virgouleuſe ; l'échaſſerie ; l'épine d'hiver ; l'ambrette ; le rouſſelet ; la robine ; la craſſane ; le S. Germain ; la Marquiſe ; le S. Auguſtin ; le Colmar ; le petit ouin ; la verte-longue ; le ſucré verd ; le Martin ſec ; le Meſſire-Jean ; le lanſac, & le portail. Conſultez auſſi, ſur le choix des poires, le *Spectacle de la Nature*, tome 2, p. 220 & 226.

(3) Les manuſcrits portent *Cruſtumia* ; leçon confirmée par Virgile, *Géorg.* liv. 2, v. 87 :

Nec ſurculus idem
Cruſtumiis, Syriiſque piris, gravibuſque volemis.

D'autres liſent *Cruſtumina* avec Macrobe, *Saturn.* liv. 2, chap. 15, p. 375 ; & Columelle, *ibid.* Cette ſorte de poire eſt exquiſe, & a un côté rouge, ſelon Servius. Elle tire ſon nom de *Cruſtumium*, ville d'Italie. Celſus la qualifie de poire fragile. C'étoit une eſpece naine, ſelon le Pere Hardouin. Adrien Junius en fait le *Sint-Jacobs peere* des Flamands.

(4) Le Pere Hardouin fait de cette eſpece celle que nous appellons *poire-ſucre*. Adrien Junius en fait le *franſche*

Cruſtimies (3) ſont eſtimées par-tout. Viennent enſuite les poires de Falerne (4), dont le ſuc (5) eſt très abondant ; & celles du même genre qui ſont noires, prennent le nom de Syriennes (6). Quant aux autres poires, elles prennent différents noms ſelon les différents pays ; & parmi celles qui portent des noms Romains, il y en a qui portent le nom de leurs inventeurs, dont par ce moyen elles ont fait l'illuſtration. Telles ſont les poires Décimiennes (7), d'où eſt venu le nom de fauſſes Décimiennes, ou Décimiennes bâtardes ; les Dolabelliennes (8), qui ont la queue fort longue ; les Pomponiennes (9), ſurnommées mamelues ;

kangewelen des Flamands, qui eſt une poire où le ſuc abonde, comme dans la mouille-bouche. Au lieu de *kangewelen*, je lis *kanjuwelen* chez Jean d'Arſy.

(5) Je lis ici *lacte* avec l'élite des manuſcrits. Le P. Hardouin obſerve à ce ſujet que les Anciens ont ſouvent employé le mot *lacte* au nominatif, au lieu de *lac* ; témoin Plaute, *Menechm.* act. 5, ſcene 9, v. 30 :

Neque aqua aquæ
Neque lacte eſt lacti, crede mihi, unquam ſimilius.

Voyez d'autres exemples chez le même Plaute, *Mil. Glor.* act. 2, ſc. 2, v. 85 ; chez Nonius, chez Chariſius, & chez Priſcien.

(6) Je lis *Syriæ* avec les éditions antérieures. Cependant je ſoupçonne qu'il faut *Syria*, au nominatif pluriel neutre, genre conſtamment employé par Pline pour les autres ſortes de poires mentionnées dans ce chapitre. C'eſt auſſi le genre employé par Columelle, *ibid.* Virgile parle des poires Syriennes dans les vers cités note 3, à l'occaſion de cette dénomination. Servius écrit SYRIIS, *id eſt, nigris.* Juvénal, comme nous l'obſerverons note 16, parle auſſi de ce fruit, ſatyre 11, v. 73 ; ainſi que Martial, liv. 5, Epigr. 79 :

Et nomen *pira quæ ferunt Syrorum.*

Je ne trouve aucun renſeignement ſur la poire Syrienne parmi nos Modernes. Seroit-ce la poire d'Orient, mentionnée dans le catalogue de la note 2 ?

(7) Je lis *Decimiana* avec les Editeurs précédents. Cependant on lit *Decimana* chez Macrobe ; & l'Hiſtoire Romaine fait ſouvent mention du nom propre *Decimus*, dont le compoſé naturel eſt *Decimanus*, comme *Decimius*, ou *Decimianus*, ſeroit le compoſé naturel du nom propre *Decimius*, dont l'exiſtence me paroît problématique.

(8) Columelle, *ibid.* fait mention de ces poires, auxquelles un Dolabella donna ſon nom. Adrien Junius écrit que c'eſt une eſpece à très longue queue, appellée en Flandre *engelſche braet peere.*

(9) L'élite des manuſcrits porte *Pomponiana*, & non *Pompeiana*, comme on lit dans d'autres. C'eſt la même ſorte de poire qu'on nommoit auſſi *mame-*

Seviana, & quæ ex iis nata ſunt, Turraniana, longitudine pediculi diſtantia: Favoniana rubra, paulò ſuperbis majora: Lateriana, Aniciana poſt autumnalia acidulo ſapore jucunda. Tiberiana appellantur, quæ maximè Tiberio principi placuêre: colorantur magis ſole, grandeſcuntque: alioqui eadem eſſent, quæ Liceriana. Patriæ nomina habent, ſeriſſima omnium Amerina, Picentina, Numantina, Alexandrina, Numidiana, Græca, & in his Tarentina: Signina, quæ alii à colore teſtacea appellant; ſicut onychina, purpurea. Ab odore, myrapia, laurea, nardina. A

lue. Adrien Junius en fait le *tafel peere* des Flamands.

(10) Des manuſcrits, les uns portent *Liceriana*, les autres *Licerniana*. Le Pere Hardouin conjecture qu'il faut lire *Liciniana*; ce qu'il dérive du nom propre *Licinius*: mais cette correction s'éloigne trop de la lettre, & de la leçon originale. J'imagine que Pline avoit écrit *Luceriana*; ce qui ſe dériveroit du nom propre *Lucerius*, nom dont l'exiſtence eſt très vraiſemblable, prenant ſa ſource dans la tribu des *Luceres*, qui étoit une tribu Romaine des plus illuſtres dans l'Hiſtoire.

(11) L'élite des manuſcrits porte *Turraniana*; leçon confirmée par Columelle, *ibid.* Varron fait mention d'un *Turranius Niger*, grand Agriculteur, *de re ruſt. præf.* Chez Macrobe, on lit *Turriniana*: c'eſt une leçon corrompue.

(12) Tous les manuſcrits portent *Seviana*, & non *Severiana*, comme a lu Dupinet. *Sevius* eſt un nom propre ſouvent mentionné dans les anciennes inſcriptions. Voyez Gruter.

(13) Columelle en fait auſſi mention, *ibid.* Ces poires étoient ainſi nommées, non du vent Favonius, mais de quelque Romain de ce nom. Le Pere Hardouin traduit *groſſes poires muſcadelles.*

(14) Chez Columelle, liv. 12, chapitre 10, p. 419, on lit *Lateritiana.* Chez Macrobe, *ibid.* on lit *Latereſiana.*

(15) Macrobe en fait mention, *ibid.* ainſi que Columelle, liv. 5, chap. 10, p. 102; & Caton, chap. 7, p. 13. Il faut chercher aujourd'hui cette poire parmi celles qui, ſous d'autres dénominations, ſe mangent en Décembre & Janvier. Sur quoi conſultez le catalogue de la note 2, & la *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, tome 2, p. 188 & 189, &c.

(16) Juvénal en fait mention, ainſi que des Signines, au même endroit où il parle des poires Syriennes, c'eſt-à-dire, ſatyr. 11, v. 78:

Signinum, Syriumque pyrum, de corbibus iiſdem;
Æmula Picenis.

(17) C'eſt-à-dire de la grande Grece. Macrobe appelle ces mêmes poires

les Licériennes (10); les Séviennes; les Turraniennes (11), qui ſont de la race des Séviennes (12), mais qui en different en ce qu'elles ont la queue plus longue; les Favoniennes (13), qui ſont rouges, & un peu plus groſſes que les poires ſuperbes; les Latériennes (14); les Aniciennes (15), qui ne ſe cueillent qu'après l'automne, & qui ont un goût aigrelet qui plaît. Les poires Tibériennes doivent ce nom au cas qu'en faiſoit l'Empereur Tibere: elles ne different des Licériennes qu'en ce qu'elles ſont plus groſſes & plus colorées. Les poires qui portent les noms des lieux de leur naiſſance, ſont, entre autres, celles d'Amérie, qui ſont les plus tardives de toutes; les Picéniennes (16); les Numanciennes; les Alexandrines; les Numidiennes; les Grecques (17), ou poires de la grande Grece, témoin celles de Tarente; les Signines (18), que d'autres appellent teſtacées, parceque leur couleur reſſemble à celle des vaſes de terre cuite. C'eſt auſſi à raiſon de leur couleur propre que les poires onyciennes (19) & les purpurines (20) ſont ainſi nommées; comme l'odeur a fait donner le nom de poires de parfums (21), de poires de lautier (22), & de poires de nard à d'autres eſpeces. Les poires d'orge (23) ont ce

Grécules; & Columelle *Tarentines*, *ibid.* Celſus, en parlant de ces poires Grecques, ou *Tarentines*, écrit, livre 3, chap. 24: *Pira quæ reponuntur Tarentina atque Signina.* Ces poires étoient donc du nombre de celles que nous nommons poires de garde.

(18) C'étoit une eſpece de garde, comme nous l'avons obſervé, note précédente. Adrien Junius fait du *pirum Signinum* le *riet-peere* des Flamands.

(19) Qui reſſemblent pour le coup d'œil à l'onyx, pierre précieuſe dont Pline traitera, liv. 36, chap. 8, & livre 37, chap. 6.

(20) Sorte de poire de la premiere note, chez Columelle, liv. 5, chapitre 10, p. 202.

(21) L'odeur de parfum qu'elles ont eſt exprimé par ce nom même *myr'apia*, qui ſignifie *poire à parfum*: c'eſt auſſi le nom qu'elles ont parmi nous, ſelon le Pere Hardouin. Celſus, *ibid.* en fait mention.

(22) Macrobe, *ibid.* en fait mention.

(23) Aujourd'hui *poire de S. Jean*, c'eſt-à-dire *poire de la S. Jean*, ſelon le Pere Hardouin. Adrien Junius en fait la *poire muſquette* ou *muſcadelle*, & lui donne la même qualification en Allemand, en Flamand, &c.

tempore, hordearia : à collo, ampullacea : à corio laneo-bruta gentilitatis cucurbitinæ, aciduli ſucci. Incerta nominum cauſa eſt barbaricis, Venereiſque, quæ colorata dicunt : regiis, quæ minimo pediculo ſeſſilia : patriciis, voconiis, viridibus oblongiſque. Præterea dixit volema Virgilius à Catone ſumpta, qui & ſementiva, & muſtea nominat.

Pars hæc vitæ jampridem pervenit ad culmen, expertis cuncta hominibus. Quippe cùm Virgilius inſitam nucibus arbutum, malis platanum, ceraſis ulmum dicat. Nec

(24) On liſoit auparavant : *A corio laneo, bruta. Gentilitatis, cucurbitina : acidula ſucci*, avec le Pere Hardouin, ou bien *à collo ampullacea, & coriolana. Bruta gentilitatis cucurbitana : acidula ſucci*, avec les autres Editeurs. Je lis *à corio laneo-bruta, gentilitatis cucurbitinæ, aciduli ſucci.* C'eſt évidemment l'intention de Pline ; & c'eſt ce que perſonne n'avoit compris.

(25) Ce ſont *nos poires courges*, & dont Caton fait mention, chap. 7, p. 13.

(26) Adrien Junius, qui a pris ces poires pour une eſpece à part, en fait l'*ysbout* des Flamands. Il les confond mal-à-propos avec les poires *poſtautomnales*, dont nous avons parlé, note 15.

(27) C'eſt le *Venus-peere* des Flamands, ſelon Adrien Junius. Columelle en fait mention, *ibid.*

(28) Columelle en fait mention, *ibid.* C'eſt le *miſpel-peere*, ou *ooſt-peere* des Flamands, ſelon Adrien Junius.

(29) Au lieu de *voconiis*, deux manuſcrits portent *vocimis*. Le P. Hardouin en fait l'eſpece nommée *longue & verte.*

(30) Le Pere Hardouin en fait ces poires plus rondes que longues, que nous connoiſſons ſous le nom de *bergamotes*, & qui viennent, dit-il, originairement de Bergame, ville d'Italie. Ce même Critique ajoute que ce ſont les mêmes que les poires *librales.* Adrien Junius s'explique tout autrement. Il fait du *volemum* le *blaemſche-ſmout-peere* des Flamands, & du *pirum librale* la *poire de bon chrétien*, ou *poire de livre* de Budé ; en Flamand, *anguiſe-peere.* Virgile a parlé des volemes dans un vers cité note 3. Adrien Junius écrit que la poire voleme eſt ainſi nommée de ce qu'elle remplit la main, & qu'elle eſt nommée en conſéquence en Grec χειρεμπλὴς. Quand ce Savant traduit *volemum* par *poire de bon chrétien*, il faut entendre le bon chrétien d'été, puiſque Caton donne à cette même poire le nom de *muſtée*, ou hâtive.

(31) Chap. 7, p. 13.

(32) Et non pas *murtées*, comme on lit chez Macrobe, *ibid.* Les poires

nom, parcequ'on les cueille au tems de la moiſſon des orges: les ampullacées doivent le leur à la longueur de leur cou, qui les fait reſſembler aux bouteilles nommées ampoules : les poires laine-brures (24) doivent ce nom au duvet dont elles ſont revêtues, & elles ſont de la famille des poires courges (25), leſquelles ſont acidules (26) ou aigrelettes. On ignore l'origine des noms divers donnés aux poires exotiques. Il en faut dire autant de celles qui ſont nommées poires de Vénus (27), & qu'on appelle auſſi poires colorées ; des poires royales (28), qui ſont plates, & à queue courte ; des poires Patriciennes & voconiennes (29), qui ſont vertes & oblongues. Virgile fait mention des poires volemes (30), & cela d'après Caton (31), qui en parle auſſi ſous le nom de poires ſementives, comme auſſi des poires muſtées (32) ou hâtives.

Il y a déja long-tems que la culture des fruits a été portée au plus haut point (33) de recherches, les hommes ayant fait ſur cette matiere toutes ſortes d'expériences. En effet, Virgile n'obſerve-t-il pas qu'on entoit, de ſon tems, le noyer ſur l'arbouſier, le pommier ſur le platane, & le ceriſier (34) ſur l'orme ? Que

muſtées ſont des poires hâtives ou poires d'été, comme j'en ai prévenu ſur la fin de la note 30. *Muſtum non modò vinum dicitur, ſed etiam quidquid novellum*, écrit Nonius.

(33) Je lis *ad culmen* avec la plupart des Editeurs, & non pas *ad columen*, leçon corrompue qui ſe trouve dans les manuſcrits.

(34) Dans ces vers des *Géorgiques*, liv. 2, où je lis :

Inſeritur vero ex fœtu nucis arbutus horrida ;
Et ſteriles platani malos geſſêre valentes,
Caſtaneæ *cerafos* : ornuſque incanuit albo
Flore piri : glandemque ſues fregêre ſub ulmis.

Je lis dans ces vers *caſtaneæ cerafos*, & non pas *caſtaneæ fagos* ; leçon abſurde qui ſe trouvoit auparavant dans le texte de Virgile : c'eſt une correction indiſpenſable, à la ſeule réflexion, & dont le paſſage actuel de Pline acheve de faire ſentir la néceſſité. En effet, ce ſeroit faire un très mauvais troc que de ſe priver du fruit du châtaigner pour faire porter à cet arbre des faines. Il n'en eſt pas ainſi de l'orme, que l'on peut utilement contraindre à produire du gland. Le Pere Hardouin, qui croit devoir lire au dernier vers *cerafoſque ſues fregêre ſub ulmis*, n'eſt digne, en cette occaſion, que d'être appellé au même régal avec les mêmes convives. Je conviens, avec le Pere Hardouin, que la mémoire a manqué ici à notre Auteur ; mais c'eſt en confondant le châtaigner avec l'orme, & en nommant celui-ci pour celui-là.

quidquam ampliùs excogitari poteſt. Nullum certè pomum novum diu jam invenitur. Neque omnia inſita miſceri fas eſt, ſicut nec ſpinas inſeri, quando fulgura expiari non queunt facilè : quotque genera inſita fuerunt, tot fulgura uno ictu pronunciantur.

Turbinatior piris figura. In iis ſerotina ad hyemem uſque ad matrem pendent gelu matureſcentia, Græca, ampullacea, lorea : ſicut in malis Amerina, Scandiana. Conduntur verò pira, ut uvæ, ac totidem modis : neque aliud in cadis, præterquam pruna. Pomis proprietas piriſque vini : ſimiliterque in ægris medentes cavent : ac vino & aquâ coquuntur, atque pulmentarii vicem implent ; quod non alia, præter cotonea & ſtruthia.

De pomis ſervandis.

CAPUT 16. IN univerſum verò de pomis ſervandis præcipitur :

(35) Ecoutons Varron, liv. 1, *de re ruſt.* chap. 40 : *Videndum qua ex arbore in quam transſcratur ... Hæc ſequuntur multi, qui aruſpices audiunt multum, à quibus proditum in ſingulis arboribus quot genera inſita ſint, uno ictu tot fulmina fieri in illud quod ſulmen concepit.* Conſultons auſſi Dupinet : » Ceci ſe doit entendre ſelon la » coutume des Anciens, qui établiſ- » ſoient trois eſpeces de foudres, » qu'ils appelloient *poſtularia, peſti- » fera*, & *peremptalia fulmina.* Tou- » tefois aucuns entendent ici ſimple- » ment qu'autant de fruits divers il y » auroit entés contre nature ſur un » même arbre, autant y auroit-il de » foudres, qui toutes y tomberoient » un coup ».

(36) Comme la flamme ; ce qui eſt la ſource de leur nom. Voy. la note 2.

(37) *Tardives* eſt ici un nom générique, & non une appellation accidentelle & dépendante du haſard & des circonſtances.

(38) Caton, chap. 145, p. 75.

(39) De la maniere qu'on détaillera au chap. 17.

(40) On n'eſt pas ſi difficile aujourd'hui, & l'on fait volontiers, ſur-tout dans le commerce, entrer force poires de diverſes ſortes dans les confitures de coings, qui ſe débitent ſous le nom trompeur de *raiſinés*, & même de *raiſinés de Bourgogne*, où il ne devroit y avoir d'autre fruit que le raiſin même du pays.

(1) Je traduis *fruits*, & non pas peut-on

peut-on ſe flatter d'imaginer par-delà ? Du moins il eſt certain que depuis long-tems l'induſtrie humaine n'a pu réuſſir à produire un nouveau fruit. Au reſte, la religion ne permet pas de greffer indifféremment toutes ſortes d'arbres les uns ſur les autres ; comme auſſi elle ne permet point d'enter aucun arbre ſur l'épine, parce-qu'alors il ne ſeroit pas facile d'en détourner la foudre (35), & que dans un ſeul coup il y auroit alors, ſelon les Devins, autant de ſortes de foudres que d'arbres ainſi entés.

Les poires ſont ordinairement terminées en pointe (36). Les poires *tardives* (37) demeurent ſur l'arbre juſqu'à l'hiver, & mûriſſent à la gelée ; telles ſont les poires Grecques, les poires ampullacées, les poires de laurier : il en eſt de même des pommes Amérines & des Scandiennes. On accommode (38) les poires d'autant de différentes manieres que les raiſins, & on les garde de même (39) : toutefois on ne les met pas dans des tonneaux. Cette derniere pratique, au contraire, a lieu pour les pruneaux. On tire des pommes & des poires une eſpece de vin que l'on n'interdit pas moins aux malades que le vin proprement dit. On fait avec les grands & les petits coings, cuits dans l'eau & le vin, une eſpece de marmelade qui eſt bonne à manger : mais on n'en fait pas avec les autres ſortes de pommes ou de poires (40).

De la maniere de conſerver les fruits.

VOICI quelques regles générales ſur la maniere de conſerver les fruits (1). Il faut les mettre ſur un plancher dans un lieu

pommes, faute dans laquelle ſont tombés Dupinet & M. Jault. *Pomum*, en Latin, eſt un mot collectif qui comprend pluſieurs genres, tels que les coings, les figues, les pommes, les poires, &c. Les mûres même ſont appellées *poma* par notre Auteur, chapitre 24 ; & les noix, par Ovide, livre *de nuce*, où il dit du noyer :

Annua cultori poma referre ſuo.

Pline, au commencement du ch. 18, dira expreſſément : *E reliquo genere pomorum ficus ampliſſima eſt* ; paſſage qui, entre mille autres, démontre la faute que nous reprenons, & dans laquelle nos Littérateurs tombent tous les jours. Dernièrement encore l'un d'entre eux, homme de beaucoup d'éloquence & d'eſprit, & d'une érudition rare, s'eſt ſervi très abuſivement

pomaria in loco frigido ac ſicco contabulari : ſeptentrionalibus feneſtris ſereno die patere ; Auſtros ſpecularibus arcere, Aquilonis quoque afflatu poma deturpante rugis : colligi mala poſt æquinoctium autumnale, neque ante XVI. lunam, neque ante primam horam : cadiva ſeparari ; ſtramentis, ſtoreis, paleiſve ſubſterni : rara componi, ut limites pervii ſpiritum æqualem accipiant. Amerina maximè durare, melimela minimè.

De cotoneis, Punicis, piris, & ſorbis, & uvis ſervandis.

CAPUT 17. COTONEIS in concluſo ſpiramentum omne adimendum, aut incoqui melle ea, immergive oportere. Punica aquâ marinâ fervente indurari : mox triduo ſole ſiccata, ita ne nocturno rore contingantur, ſuſpendi ; & cùm libeat uti, aquâ dulci perlui. M. Varro & in doliis arenæ ſervari jubet : & immatura obrui terrâ in ollis fundo

---

du mot *pomme* à propos de Tantale, par alluſion à ces divers paſſages des Anciens :

Tantaleâ poterit tradere *poma* manu.
. . . . . .
Quærit aquas in aquis & *poma* fugacia captat
Tantalus. . . . . .
. . . . . .
In ore *poma* deſtituunt famem. . .
. . . . . .
*Poma*que, quæ nullo tempore tangat, habet.
. . . . . .
Poma pater Pelopis præſentia quærit, & idem
Semper eget liquidis, ſemper abundat aquis.

Sur les diverſes méthodes de conſerver les fruits, conſultez la *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, tome 2, p. 231 & ſuivantes.

(2) Il faut cependant les préſerver de la gelée. Voyez la *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, ibid.

(3) Varron, *de re ruſt.* chap. 59.

(4) La *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, ibid. conſeille, à l'égard de tous les fruits qu'on ſe propoſe de garder, de les cueillir huit jours avant leur parfaite maturité.

(5) Dont on a parlé, chap. 14, & ſur la fin du chap. 15.

(6) Dont on a parlé, chap. 14.

(1) Voyez la *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, ibid.

(2) Je lis au texte *in concluſo* avec le Pere Hardouin, d'après pluſieurs manuſcrits, qui portent *inconcluſos*, leçon corrompue, mais qui ne laiſſe pas d'indiquer la bonne. L'édition d'Elzévyre porte *interclusis*, & marque

froid (2) & ſec. Il faut que les fenêtres regardent (3) le nord, & ſoient tenues ouvertes dans les tems ſereins. On aura ſoin de les fermer aux vents du midi, puiſque les vents même du nord ſont ſujets à flétrir les fruits & à les rider. Les pommes doivent ſe cueillir (4) après l'équinoxe d'automne, mais jamais avant le quinzieme de la lune, ni avant la premiere heure du jour. Il faut les placer ſur des lits de paille & ſur des nattes, & laiſſer entre elles certains intervalles, afin qu'elles reçoivent également l'impreſſion de l'air : mais il faut mettre à part celles qui ſont tombées. Les pommes d'Amérie (5) ſont celles qui ſe gardent le plus; & les pommes de miel (6), celles qui ſe gardent le moins.

De la maniere de conſerver les coings, les grenades, les poires, les cormes, & les grappes de raiſin.

POUR conſerver les coings (1), il faut les tenir enfermés (2), & ne leur point donner d'air, ou bien les faire cuire dans du miel, ou les plonger dans du miel bouillant. Quant aux grenades, on les durcit d'abord en les faiſant bouillir dans de l'eau marine; enſuite on les fait ſécher au ſoleil pendant trois jours, ſans leur laiſſer ſentir la roſée; puis on les ſuſpend au plancher: & lorſqu'on veut s'en ſervir, on les trempe en eau douce (3). Marcus Varron (4) indique une autre méthode, qui conſiſte à les garder dans des pots d'argille enfoncés dans le ſable; & ſi elles ne ſont pas encore en maturité, il veut qu'on les comble de terre dans

qu'on lit *inconcluſis* dans certains manuſcrits.

(3) C'étoit la méthode du Carthaginois Magon. Conſultons Columelle, liv. 12, chap. 44, p. 448 : *Pœnus quidem Mago præcipit aquam marinam vehementer calefacere, & in eâ mala granata lino ſpartove illigata, paulum dimitti, dum decolorentur : & exempta per triduum in ſole ſiccari : poſtea loco frigido ſuſpendi : & cùm res exegerit, unâ nocte, & poſtero die, uſque in eam horam, quâ fuerit utendum, aquâ frigidâ dulci macerari.* Voyez auſſi Palladius, liv. 4, *in Martio*, tit. 10, p. 93; & Apulée, chez l'Auteur des *Géoponiques*, liv. 10, chap. 38, p. 272.

(4) Au livre *de re ruſt.* chapitre 59, p. 71. Voyez auſſi Apulée, chez l'Auteur des *Géoponiques*, ibid.

effracto, ſed ſpiritu excluſo, ac ſurculo pice illito : ſic etiam creſcere amplitudine majore, quàm poſſint in arbore. Cætera mala foliis ficulnis, præterquam cadivis, ſingula convolvi, ciſtiſque vitilibus condi, vel cretâ figlinarum illini.

Pira in vaſis fictilibus picatis inverſis obrui inter ſcrobes. Tarentina ſeriſſimè legi. Aniciana ſervari & in paſſo. Sorba quoque & ſcrobibus, gypſato operculo, duûm pedum terrâ ſuperinductâ, in loco aprico, inverſis vaſis, & in doliis, ut uvas, cum ramis ſuſpendi.

E proximis auctoribus quidam altiùs curam petunt : deputarique ſtatim poma ac vites ad hunc uſum præcipiunt, decreſcente lunâ, poſt horam quartam ceu tertiam, cœlo ſereno, ac

(5) Confirmé par Columelle, livre 12, chap. 45, p. 450 : & par Palladius, liv. 3, *in Februar.* tit. 25, p. 76.

(6) Confirmé par Apulée, chez l'Auteur des *Géoponiques*, liv. 10, ch. 21, p. 262.

(7) Sur la maniere de conſerver les poires, conſultez l'Auteur de la *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, T. 2, p. 233.

(8) *In ſapa condita manere pira Aniciana & ſementiva.* Var. *ibid*

(9) La corme, en Grec, *oua*; en Latin, *ſorbum*; en Italien, *ſorbo*; en Eſpagnol, *ſerva*; en Anglois, *ſervice*; en Allemand, *ſpeierling*, *pſerhyrlin*; en Flamand, *ſuyp-peer*; en Danois, *roenne baer*; en Suédois, *roenn*; en Slawon, *jarzembina*. La corme reſſerre le ventre; ce qui fait dire à Martial, liv. 3 :

Sorba fumus molles nimium durantia ventres :
Aptiùs hæc puero, quàm tibi, poma dabis.

Conſultez, ſur les différentes ſortes de cormes, Pline, liv. 35, chap. 21; & ſur la maniere de les confire, Caton, chap. 7.

(10) Ceci eſt confirmé par Columelle, livre 12, chap. 16, page 424 : *Sorba manu lecta curiosè, in urceolos picatos adjicito, & opercula picata imponito, & gypſo linito. Tum ſcrobibus bipedaneis ſicco loco intra tectum factis urceolos ita collocato, ut oblita ora eorum deorſum ſpectent : deinde terram congerito, & modicè deſuper calcato.* Voyez auſſi Palladius, liv. 2, *in Januar.* tit. 15, p. 45.

(11) Columelle recommande en outre de fouler médiocrement cette terre. Au reſte, je lis *ſuperinducta* avec le premier manuſcrit Royal. Les autres, pour la plupart, portent *ſuperintecta*, peut-être pour *ſuperinjecta*.

(12) Dans un lieu couvert (*intra*

des vaſes défoncés : mais dans ce dernier cas, il recommande d'enduire préliminairement de poix les petites branches auxquelles tiennent les grenades, & d'avoir grand ſoin qu'elles ne prennent point d'air. Il ajoute qu'avec ces précautions elles deviendront plus groſſes qu'elles n'auroient fait ſur le grenadier. A l'égard des autres fruits compris ſous le nom de pommes, il faut les envelopper (5) un à un dans des feuilles de figuier priſes ſur l'arbre ; enſuite les mettre dans des paniers d'oſier, ou les enduire de terre à potier (6).

Pour conſervet les poires (7), on les mettta dans des vaiſſeaux d'argille poiſſés ; on les comblera de terre ; on tenverſera les vaſes, & l'on enterreta le tout. Il faut cueillir fort tard les poires de Tarente. Les poires Aniciennes (8) ſe gardent très bien dans le vin cuit. Pour conſervet les cotmes (9), il faut d'abord (10) les ſuſpendre avec leurs branches dans de grands vaiſſeaux d'argille, à la maniere des raiſins qu'on veut conſerver : enſuite, après avoir enduit de plâtre le couvercle des vaiſſeaux, il faut les renverſer, &, dans cette ſituation, les enfouir aſſez avant pour qu'il y ait deux pieds de terre par-deſſus (11), & cela dans un lieu expoſé au ſoleil (12).

Quelques Auteurs modernes (13) reprennent les choſes de plus loin, & diſent que pour conſerver en bon état les fruits & les raiſins, il faut les cueillir dans le déclin de la lune, lorſqu'il fait un beau tems & un vent ſec, & après la quatrieme ou troiſieme (14) heure du jour : de plus, qu'il faut les cueillir dans des

---

tectum), ſelon Columelle. Voyez la note 10.

(13) Columelle, entre autres, chez qui on lit, liv. 12, chap. 43, p. 445 : *Omnis autem uva ſine noxa ſervari poteſt, ſi, lunâ decreſcente & ſereno cœlo poſt horam quartam, cùm jam inſolata eſt, nec roris quidquam habet, viti detrahatur.* Ce même Auteur recommande cette même pratique à l'égard des autres fruits, chap. 45 ; pratique, au reſte, qui paroît tenir des anciennes ſuperſtitions Sélénites.

(14) Je lis au texte *poſt horam quartam ceu tertiam.* En effet, tous les manuſcrits portent *poſt horam ceu tertiam*; ce qui annonce une omiſſion de la part des copiſtes. Or la leçon *poſt horam*

ſiccis ventis. Similiter deligi & ex locis ſiccis, & ante perfectam maturitatem, addito ut luna infra terram ſit : uvas cum malleolo ſarmenti duro, demptis forfice corruptioribus acinis, in dolio picato recenti ſuſpendi, exclusâ omni aurâ operculo & gypſo : ſic & ſorba, ac pira, illitis omnium ſurculis pice. Dolia procul ab aqua eſſe. Quidam ſic cum palmite in gypſo condunt, capitibus ejus ſcillæ infixis utrinque. Alii etiam vina habentibus doliis, dum ne contingant ea uvæ. Aliqui mala in patinis fictilibus fluitantia : quo genere & vino odorem acquiri putant. Aliqui omnia hæc in milio ſervare malunt. Plerique verò in ſcrobe duûm pedum altitudinis arenâ ſubſtrato, & fictili operculo, dein terrâ operto. Cretâ quidam etiam figlinâ uvas illinunt, ſiccataſque ſole ſuſpendunt : in uſu, diluentes cretam. Eamdem pomis vino ſubigunt. Mala verò generoſiſſima eâdem ratione cruſtant gypſo vel cerâ : quæ niſi maturuerint, in-

quartam, expreſſément énoncée chez Columelle, comme on l'a vu note 13, indique le mot omis, & démontre la néceſſité indiſpenſable de notre correction. Chez le Pere Hardouin & les autres Editeurs, on liſoit *poſt horam diei tertiam.*

(15) *Vitioſa grana forficibus amputantur.* Columelle, *ibid.* p. 447.

(16) Columelle, *ibid.* p. 451.

(17) Columelle, *ibid.* p. 445, recommande la même choſe pour les grappes de raiſin qu'on ſe propoſe de garder, & veut que cette poix ſoit bouillante.

(18) Columelle, *ibid.* p. 447.

(19) Sans être trop mûrs, ſelon Columelle, *ibid.*

(20) Columelle entre ici dans plus de détails que Pline. Conſultez-les chez cet Auteur, *ibid.* p. 445.

(21) C'étoit l'opinion de Démocrite; ſur quoi conſultez Apulée, chez l'Auteur des *Géopon.* liv. 10, chap. 28, p. 267. Conſultez auſſi ces mêmes *Géoponiques*, livre 10, chapitre 21, p. 263.

(22) C'eſt l'une des méthodes indiquées par la *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, tome 2, p. 231. Apulée, *ibid.* recommande de conſerver les fruits dans de l'orge, prétendant que cela les empêche de ſe moiſir.

(23) Dans de l'eau, ſelon Columelle, liv. 12, chap. 44, p. 448 : *Sed & Mago Carthaginienſis auctor eſt cretâ figulari bene ſubactâ recentia mala craſsè illinire, & cùm argilla exaruit, frigido*

lieux ſecs, avant qu'ils ne ſoient entiérement mûrs, dans le tems où la lune eſt encore ſous terre ; qu'il faut ſuſpendre les raiſins avec leurs branches dans un vaiſſeau de terre qui n'ait point encore ſervi, après avoir eu ſoin d'ôter avec des ciſeaux (15) les grains gâtés ; qu'enſuite on fermera exactement le vaiſſeau avec ſon couvercle bien enduit de plâtre, afin d'empêcher abſolument que l'air (16) n'y pénetre ; qu'on ſe comportera de la même façon à l'égard des cormes & des poires ; qu'on ne manquera pas d'enduire de poix (17) les queues & les petites branches auxquelles tiennent tous ces fruits ; & que les vaiſſeaux où on les mettra, doivent être éloignés de l'eau. Quelques-uns (18) enferment dans du plâtre les raiſins (19) avec leurs branches, après avoir enfoncé les deux bouts de chaque branche dans une racine de ſquille. D'autres (20) mettent leurs raiſins dans des vaiſſeaux où il y a encore du vin, mais de telle maniere que les raiſins ne touchent pas le vin. Il y en a qui mettent les pommes dans des plats d'argille, qu'ils laiſſent nager ſur le vin, & ils prétendent (21) que cela donne au vin une odeur agréable. Quelques autres préferent la méthode de conſerver tous ces fruits dans du millet (22). La plupart les mettent dans une foſſe de deux pieds de profondeur, & garnie de ſable ; enſuite ils mettent par-deſſus un couvercle d'argille, & jettent ſur le tout beaucoup de terre. Quelques-uns enduiſent les raiſins avec de la terre à potier : &, après les avoir fait ſécher au ſoleil, ils les pendent au plancher ; & lorſqu'ils veulent s'en ſervir, ils les lavent dans de l'eau. Ils enduiſent auſſi les autres fruits avec la même terre, mais pêtrie dans du vin (23) ; & pour conſerver les plus excellentes pommes, ils les enduiſent de plâtre & de cire : mais il faut qu'elles ſoient parvenues à leur maturité (24) ; autrement elles

loco ſuſpendere. Mox cùm exegerit uſus, in AQUAM *demittere, & cretam reſolvere. Hæc ratio tanquam recentiſſimum pomum cuſtodit.*

(24) C'eſt auſſi ce que recommande Columelle, *ibid.* p. 450. Au lieu de *maturuerint*, quatre manuſcrits portent *maturaverint*.

cremento calycem rumpunt. Semper autem in pediculos collocant ea. Alii decerpunt cum ſurculis, eoſque in medullam ſambuci abditos obruunt, ut ſuprà ſcriptum eſt. Alii ſingulis malis piriſque ſingula vaſa fictilia aſſignant, & opercula eorum picata dolio iterum includunt. Necnon aliqui in floccis capſiſque, quas luto paleato illinunt. Alii hoc quidem in patinis fictilibus : aliqui & in ſcrobe ſubjecta arenâ, ita ſiccâ operiunt mox terrâ. Sunt qui cotonea cerâ Ponticâ illitâ melle demergant. Columella auctor eſt, in puteos ciſternaſve in fictilibus vaſis pice diligenti curâ illitis mergi. Liguria maritima Alpibus proxima uvas ſole ſiccatas junci faſciis involvit, cadiſque conditas, gypſo includit. Hoc idem Græci platani foliis, aut vitis ipſius, aut fici, uno die in umbra ſiccatis, atque in cado vinaceis interpoſitis. Quo genere Coa uva & Berytia ſervantur, nullius ſuavitati poſtferendæ. Quidam, ut has faciant, in

(25) C'eſt le précepte de Columelle, *ibid.* p. 451 : *Subſtrata prædicta poma ſic debent componi, ut floſculi ſurſum, pediculi deorſum ſpectent, quemadmodum etiam in arbore nata ſunt.* Mais les Modernes ont renverſé cette pratique. Ecourons l'Auteur de la *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, tome 2, p. 231 : » On poſe » les fruits ſur leur baſe la queue en » haut, à l'exception des poires qu'il » faut poſer ſur le côté pour que la » queue ne prenne point l'évent, qui » pénétreroit juſqu'au cœur ... Il faut » ranger les pommes ſéparément ſur » leur œil, &c. &c. »

(26) Columelle, *ibid.* p. 449 : *Omne autem pomum quod in vetuſtate reponitur, cum pediculis ſuis legendum eſt ; ſed, ſi ſine arboris noxa fieri poſſit, etiam cum ramulis : nam ea res plurimum ad perennitatem confert.*

(27) Columelle, *ibid.* p. 448, en donne la raiſon : *Quoniam ſambucus tam apertam & laxam medullam habet, ut facilè malorum pediculos recipiat.*

(28) C'eſt-à-dire dans une foſſe de deux pieds de profondeur, garnie de ſable, & fermée d'un couvercle d'argille, ſur lequel on jette de la terre. Ceci, au reſte, eſt confirmé par Columelle, *ibid. Tum factæ ſcrobi operculum imponitur, & paleato luto circumlinitur, &c.*

(29) Apulée, l'Auteur des *Géoponiques*, *ibid.* p. 262 ; & Palladius, livre 3, *in Februar.* tit. 25, p. 72.

(30) Je lis *in floccis* avec le Pere Hardouin, d'après Varron, *de re ruſt.* croiſſent

croiſſent & rompent l'enduit qui les couvre. Du reſte, on place toujours la pomme ſur ſa queue (25). D'autres cueillent les pommes avec une partie de la branche (26), fichent celle-ci dans de la moëlle de ſureau (27), puis entertent le tout de la maniere (28) que nous avons déja expoſée plus haut. D'autres mettent chaque pomme & chaque poire dans un vaiſſeau ſéparé, qu'ils ferment exactement avec ſon couvercle enduit de poix, enfermant enſuite ce vaiſſeau dans un tonneau. Quelques-uns mettent (29) les pommes & les poires ſur des flocons (30) de laine dans des paniers qu'ils enduiſent de torchis. D'autres les mettent pareillement ſur des flocons de laine, mais dans des pots de terre. Quelques autres les mettent ſur du ſable dans une foſſe, & les couvrent ſimplement de terre ſeche. Il y en a qui, après avoir enduit les coings avec de la cire de la province de Pont (31), les mettent tremper dans le miel. Columelle conſeille (32) de les deſcendre dans des puits ou des cirernes, aptès les avoir enfermés dans des vaiſſeaux d'argille ſoigneuſement bouchés avec de la poix. Dans la Ligurie maritime, au voiſinage des Alpes, on fait ſécher les raiſins au ſoleil; &, les ayant enveloppés de jonc, on les enferme dans des vaiſſeaux que l'on enfouit dans du plâtre. Les Grecs (33) les enveloppent de feuilles de platane ou de figuier, ou même de vigne, qu'ils font ſécher à l'ombre pendant un jour; enſuire ils les enfetment dans des bariques, mettant alternativement entre chaque lit de raiſins, un lit de marc de raiſins. C'eſt uniquement de cette maniere que l'on conſerve les raiſins de l'iſle de Cô, & ceux de Béryte en Syrie, & néanmoins il n'y en a poinr de meilleurs. Quelques-uns ſeulement, pour conſerver ces mêmes

liv. 11, chap. 59, p. 71; & d'après Apulée, chez l'Auteur des *Géoponiq.* liv. 10, chap. 21, p. 263 & 264. Dalechamp ſubſtitue témérairement *foſſis* à *floccis*.

(31) Nous traiterons de cette cire Pontique au liv. 21, chap. 14, ſect. 4.

(32) Du moins cet Auteur conſeille-t-il cela à l'égard des raiſins, liv. 12, chap. 43.

(33) Columelle, liv. 12, chap. 16, p. 424.

cinere lixivio tingunt protinus quàm detraxêre vitibus, mox in ſole ſiccant: tum foliis (ut ſuprà dictum eſt) involutas vinaceis ſtipant. Sunt qui malunt uvas ſcobe ramentiſve abjectis, populi, fraxini ſervare. Sunt qui ſuſpendi procul malis, protinuſque in granariis jubeant, quoniam optimè ſit operimento pulvis penſilibus. Contra veſpas remedio eſt, oleo aſpergi ex ore. De palmis diximus.

De ficis genera XXIX.

CAPUT 18. E reliquo genere pomorum ficus ampliſſima eſt, quædamque & piris magnitudine æmula. De Ægyptiæ Cypriæque miraculis retulimus inter externas. Idæa rubet olivæ magnitudine, rotundior tantùm, ſapore meſpili. Alexandrinam hanc ibi vocant, craſſitudine cubitali, ramoſam, materie validam, lentam, ſine lacte, cortice viridi, folio tiliæ, ſed

(34) De cendres de figuier ou de vigne, ſelon l'Auteur des *Géoponiques*, liv. 4, chap. 14, p. 115. L'Auteur de la *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, *ibid.* recommande auſſi la leſſive de cendres de ſarment pour la conſervation de divers fruits.

(35) Columelle, liv. 12, chap. 43, p. 447. Voyez auſſi ce même Auteur, liv. 12, chap. 44, p. 449.

(36) C'eſt auſſi l'avis de l'Auteur des *Géoponiques*, liv. 4, chap. 14, p. 115. Voyez quelque choſe de ſemblable touchant les poires, chez Martial, livre 1, Epigr. 44.

(37) Les frêlons, ſelon l'Auteur des *Géoponiques*, d'après Démocrite : & cette leçon me paroîtroit préférable ; car la guêpe eſt carnaſſiere, & par conſéquent moins ſuſceptible d'avoir horreur du ſouffle de l'homme : au lieu que l'abeille & le frêlon ſont florivores, & fuient toute odeur fétide, toute exhalaiſon plus ou moins corrompue.

(38) Au liv. 13, chap. 4.

(1) La figue ſe nomme en Hébreu *tenah*; en Grec, *ſycon*; en Latin, *ficus fici*, & *ficus ficûs*; en Italien, *fico*; en Eſpagnol, *higo*; en Allemand, *feige*; en Anglois, *fig*; en Flamand, *vijge*; en Suédois, *fikon*; en Danois, *figen*; en Slawon, *figa*; en langue Galibi, *meguerou*. Les différentes eſpeces de figues mentionnées par Macrobe, *Saturn.* liv. 3, chap. 20, ſont celles-ci : *Africa*, *albula*, *arundinea*, *aſinaſtra* (c'eſt peut-être l'*ona* de notre Auteur), *atra*, *paluſca*, *auguſta*, *bifera*, *carica*, *Caldica* (ou peut-être *Chalcidica*, qui eſt une eſpece fort étendue & mentionnée par Pline), *alba*, *nigra*, *Calphurniana*, *Chia*, *cucurbitina*, *duricoria*, *Herculanea*, *Laviana*

raiſins, les trempent dans de la leſſive de cendres (34) auſſi-tôt qu'ils les ont cueillis ; enſuite ils les font ſécher au ſoleil : & après les avoir enveloppés de feuilles, comme nous avons dit, ils les entaſſent avec du marc de raiſin. D'autres (35) aiment mieux garder les raiſins dans la ſciure ou raclure du peuplier ou du frêne. Quelques-uns, auſſi-tôt après que les raiſins ſont cueillis, veulent qu'on les ſuſpende dans des greniers, loin (36) du voiſinage des pommes, & ils prétendent que la poudre qui s'éleve du bled eſt la meilleure couverture qu'on puiſſe leur donner. Mais, pour empêcher que les guêpes (37) ne touchent au raiſin, on prend de l'huile dans ſa bouche, & on en arroſe les grappes. Nous avons parlé ailleurs (38) de la maniere de conſerver les dattes.

De vingt-neuf ſortes de figues.

De tous les autres fruits compris par les Latins ſous le nom de *poma*, les figues (1) ſont le plus gros ; car on en trouve dont la groſſeur le diſpute à celle des poires. Nous avons parlé (2) de la figue d'Egypte & de celle de Chypre, & nous avons dit ce qu'elles ont de merveilleux. Les figues du mont Ida (3) ſont rouges ; elles n'excedent pas la groſſeur d'une olive, mais elles ſont plus rondes, & ont un goût de neffle. On les appelle en ce pays-là figues Alexandrines (4). Le figuier qui les porte a le tronc (5) d'une coudée de tour, & il pouſſe beaucoup de branches, mais ne donne point de lait (6). Son bois eſt dur (7), & néanmoins

(liſez *Liviana* d'après Pline), *Ludia* (liſez *Lydia* d'après notre Auteur), *Leptoludia* (liſez *Lepto-Lydia*), *Marſica*, *Numidica*, *pulla*, *Pompeiana*, *præcox*, *tellana atra*.

(2) Au livre 13, chap. 7.

(3) Du mont Ida de Troade. Voyez Théophraſte, *Hiſt.* liv. 3, chap. 17 ; & Athénée, liv. 3, p. 77.

(4) D'Alexandre Pâris, fils de Priam ; car on prétend qu'il ſe couronnoit avec les feuilles de cette ſorte de figuier. D'autres dérivent cette épithete *Alexandrines*, d'Alexandrie, ville de Troade.

(5) Théophraſte, *ibid.*

(6) *Lacte propriè ficorum dicitur*, écrit Macrobe, *ibid.* J'ai déja fait obſerver que *lacte* eſt un ancien ſynonyme de *lac*.

(7) Incorruptible, ſelon Théophr. *ibid.*

molli. Oneſicritus tradit in Hyrcania multum noſtris eſſe dulciores, fertilioreſque, ut quæ modios CCLXX ſingulæ ferant. Ad nos ex aliis tranſiêre gentibus, Chalcide, Chio, quarum plura genera: ſiquidem & Lydiæ, quæ ſunt purpureæ, & mamillanæ, ſimilitudinem earum habent; & calliſtruthiæ parum ſapore præſtantiores, ficorum omnium frigidiſſimæ. Nam de Africanis, quas multi præferunt cunctis, magna quæſtio eſt: cùm id genus in Africam nuperrimè tranſierit, patriæ nomen obtinent. Nam Alexandrina è nigris eſt, candicante rimâ, cognomine delicatæ. Nigra & Rhodia eſt, & Tiburtina de præcocibus. Sunt & auctorum nomina iis, Liviæ, Pompeiæ: ſiccandis hæc ſole in annuos uſus aptiſſima, cum mariſcis, & quas arundinum folii macula variat. Eſt & Herculanea, & albicerata,

(8) Théophraſte, *ibid.*

(9) Théophraſte, *ibid.*

(10) Voyez, ſur la figue Chalcidique, Athénée, liv. 3, p. 77.

(11) Confirmé par Athénée, *ibid.* p. 76. Columelle, *in Hortul.* a dit de cette ſorte de figue : *Et picto Lydia tergo.*

(12) Source vraiſemblable de la dénomination de *mamelu*, ou (ce qui revient au même) de *Ruminal*, que portoit un certain figuier de Rome, dont Pline parlera vers la fin de ce chapitre.

(13) Athénée, liv. 3, p. 75, vante leur inſigne douceur. Columelle, *in Hortul.* a dit de ces figues : *Et calliſtruthis roſeo quæ ſemine ridet.* Voy. auſſi Jules Capitolin, vie d'Albinus, p. 83.

(14) Dont Martial, liv. 7, Epigramme 52, a dit:

Et Libycæ fici pondere teſta gravis.

Voyez auſſi Columelle, liv. 5, ch. 10, p. 201.

(15) Cependant elles ont été connues de Caton, comme Pline l'inſinuera lui-même un peu plus loin.

(16) A la différence des figues Alexandrines de Troade, qui ſont rouges, ſelon Théophraſte, *ibid.*

(17) Le Pere Hardouin croit, par cette raiſon, que cette figue eſt le *ſciſſa Libyſſa* de Columelle, liv. 10, *in Hort.* p. 359.

(18) Athénée en fait mention, livre 3, p. 75.

(19) Les figues hâtives ſont connues en France, & notamment au jardin du Roi, ſelon l'obſervation du Pere Hardouin. On obtient facilement des

ſouple & pliable. Son écorce eſt verte ; ſa feuille reſſemble à celle du tilleul (8), & elle eſt très molle (9). Onéſicrite raconte que les figues d'Hyrcanie ſont beaucoup plus douces que les nôtres, & les figuiers plus fertiles, & qu'un ſeul de ces arbres porte juſqu'à deux cents ſoixante & dix boiſſeaux de figues. Nous avons en Italie pluſieurs ſortes de figuiers étrangers qui y ont été apportés de Chalcis (10) & de l'iſle de Chio, & dont les fruits reſſemblent aux figues de Lydie, qui ſont purpurines (11), & à celles qu'on nomme mamelues (12). Les Calliſtruthiennes (13) n'ont guere meilleur goût, & ſont les plus froides de toutes. Quant aux Africaines (14), que pluſieurs préferent à toutes les autres, c'eſt une grande queſtion de ſavoir ſi elles méritent cette préférence. Elles ont ce nom du pays où elles naiſſent. Au reſte, il y a très peu de tems (15) que l'eſpece a été portée en Afrique. Les figues d'Alexandrie d'Egypte ſont noires (16) ; mais, en ſe fendant (17), elles laiſſent paroître des ſillons blancs : on les a ſurnommées *délicates*. Les Rhodiennes (18) ſont pareillement noires. Quant aux Tivoliennes, elles ſont de l'eſpece hâtive (19). Il y en a qui portent le nom de ceux qui les ont fait connoître, comme les Liviennes (20), les Pompéiennes ; leſquelles ſont très propres à ſe bien garder d'une année à l'autre ; comme auſſi les mariſques (21), ou groſſes figues inſipides, que l'on fait ſécher au ſoleil, & celles qui ont des taches ſemblables à celles des feuilles de roſeaux (22). Il y a auſſi les

figues hâtives de tous les figuiers, en imbibant d'huile les têtes des figues ſur l'arbre, bien avant l'époque de leur maturité. Cette invention eſt toute récente.

(20) Ainſi nommées de Livie, femme d'Auguſte, qui même, ſelon le bruit public recueilli par Dion, livre, 56, p. 589, empoiſonna cet Empereur avec des figues. Columelle, *in Hort.*, fait mention de la figue Livienne :

At gravis Arſturi ſub ſidere parturit arbos
Livia, Chalcidicis & Gaunis æmula Chiis.

(21) Dont Martial a dit :

Infanti melimela dato, fatuaſque mariſcas ;
Nam mihi, quæ novit pungere, Chia ſapit.

(22) Des roſeaux Laconiens. Voyez Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chapitre 12.

& aratia alba, pediculo minimo, latiſſima. Primò autem provenit porphyritis, longiſſimo pediculo. Comitatur eam è minimis & viliſſimis, popularis dicta. Contrà noviſſima ſub hyeme maturatur chelidonia. Sunt præterea eædem ſerotinæ & præcoces, biferæ, alba ac nigra, cum meſſe vindemiaque matureſcentes. Serotinæ, & à corio appellatæ duræ, ex Chalcidicis, quarum jam, trifero proventu. Tarenti tantùm prædulces naſcuntur, quas vocant onas.

Cato de ficis ita memorat: Ficos mariſcas in loco cretoſo aut aperto ſerito: in loco autem craſſiore aut ſtercorato Africanas, & Herculaneas, Saguntinas, hybernas, Telanas atras pediculo longo. Poſtea tot ſubiêre nomina atque genera, ut vel hoc ſolum æſtimantibus appareat, mutatam eſſe vitam. Sunt & hybernæ quibuſdam provinciis, ſicuti Mœſiæ, ſed artis, non naturæ. Parvarum genus arborum poſt autumnum ſimo contegunt: deprehenſaſque in hyeme groſſos, quæ mitiore cœlo refoſſæ cum arbore, atque in lucem remiſſæ, novos ſoles, alioſque, quàm quibus vixêre,

(23) Dont parle Macrobe, cité note 1.

(24) Dont Columelle, *ibid.* a dit:

Albaque, quæ ſervat flavæ cognomina ceræ.

(25) Athénée, d'après Théophraſte, liv. 3, p. 77, appelle cette figue *aratée*, c'eſt-à-dire *præſtans*, & *kharitée*, c'eſt-à-dire *gratioſa*.

(26) Je penſe qu'elles étoient ainſi nommées, parcequ'elles n'étoient mûres que vers le retour de l'hirondelle, en Grec *khelidôn*. Columelle, *ibid.* fait mention de ces figues chélidoniennes.

(27) Je lis au texte *à corio ... duræ*, & non pas *à corio duro* avec les autres Editeurs. Ces mêmes figues ſont nommées *duricoriæ* par Macrobe, cité note 1. Au reſte, je lis ici au texte *ſerotinæ, & à corio appellatæ duræ, ex Chalcidicis, quarum jam, trifero proventu.* On liſoit auparavant *quarumdam* au lieu de *quarum jam*, c'eſt-à-dire au lieu de *quarum jam meminimus.* D'ailleurs la ponctuation de tout ce paſſage étoit abſolument corrompue; je penſe l'avoir rétabli dans ſa pureté.

(28) Ne ſeroit-ce point l'*aſinaſtra* de Macrobe? car *onos*, en Grec, ſignifie un *âne*. Au reſte, tous les manuſcrits portent *onas*, & non pas *omas*.

(29) Caton, *de re ruſt.* chapitre 8, p. 14.

figues Herculaniennes (23), les albicérates (24), & les aratiennes (25) blanches. Ces dernieres ſont fort groſſes, & ont la queue très courte. Les porphyrites ou purpurines viennent les premieres, & ont la queue très longue. Elles ſont accompagnées des figues nommées communes, & qui ſont, en effet, les plus petites & les moins eſtimées. Au contraire, les figues chélidoniennes (26) ne mûriſſent que ſur la fin de l'hiver. Il y a auſſi des figuiers qui portent deux fois l'année, & qui donnent des figues blanches & des figues noires, des figues hâtives & des tardives, & même d'autres dans le tems de la vendange. Les figues tardives, ainſi que celles qu'on nomme dures (27), & qui tirent ce nom de la dureté de leur peau, ſont de la claſſe des Chalcidiques dont nous venons de parler, & rapportent trois fois par an. Les Tarentins ont une ſorte de figues ſinguliérement douces, qui ne ſe trouvent qu'au territoire de Tarente, & auxquelles ils ont donné le nom d'*ones* (28).

Voici ce que dit Caton (29) touchant les figues : *Les mariſques aiment les endroits argilleux & découverts. Les figues d'Afrique, les Herculaniennes, les Sagontines, les hivernales* (30), *les Telanes qui ſont noires* (31) *& qui ont une groſſe queue, aiment les lieux gras & bien fumés.* Depuis le tems de Caton, les figues ont eu tant de noms, & les eſpeces ſe ſont à tel point multipliées, que cela ſeul fait voir combien un ſiecle differe d'un autre. Il y a des figues d'hiver en certaines provinces, par exemple, dans la Méſie; mais cela eſt plutôt un effet de l'art qu'un bienfait de la Nature. Pour les avoir telles, on couvre de fumier, après l'automne, c'eſt-à-dire au commencement de l'hiver, les petits figuiers, & les figues non mûres qui ſe trouvent deſſus; & à l'entrée du printems on ôte cet appareil, & on les met à l'air. Alors les figues, éprouvant un état bien différent de celui où elles languiſſoient, & recevant avidement la chaleur de la nouvelle ſaiſon, reprennent,

(30) Ce ſont celles que Pline vient de nommer chélidoniennes.

(31) Voyez Macrobe, cité ci-deſſus, note 1.

avidè, tanquam iterum natæ, accipiunt: & cum venientium flore matureſcunt, alieno præcoces anno, in tractu vel gelidiſſimo.

Sed à Catone appellata jam tum Africana, admonet & Africæ, ad ingens documentum uſo eo pomo. Namque perniciali odio Carthaginis flagrans, nepotumque ſecuritatis anxius, cùm clamaret omni ſenatu Carthaginem delendam, attulit quodam die in Curiam præcocem ex ea provincia ficum: oſtendenſque Patribus, Interrogo vos, inquit, quando hanc pomum demptam putetis ex arbore? Cùm inter omnes recentem eſſe conſtaret: Atqui tertium, inquit, ante diem ſcitote decerptam Carthagine: tam propè à muris habemus hoſtem. Statimque ſumptum eſt Punicum tertium bellum, quo Carthago deleta eſt, quamquam Catone anno ſequente rapto. Quid primum in eo miremur? Curam ingenii, an occaſionem fortuitam, celeritatemque cursûs, an vehementiam viri? Supra omnia eſt, quo nihil equidem duco mirabilius, tantam illam urbem, & de terrarum orbe per CXX annos æmulam, unius pomi argumento everſam: quod non Trebia, aut Traſymenus, non Cannæ buſto inſignes Romani nominis perficere potuêre;

(32) *Quacumque de re ſententiam rogaretur, reſpondebat, Hoc cenſeo, & Carthaginem preterea excidendam.* Florus, liv. 2, chap. 15. Voyez auſſi Plutarque, vie de Caton l'ancien, p. 352; & Tite Live, *Epitom.* liv. 49.

(33) Ce même fait eſt rapporté par Plutarque, *ibid.* Voyez auſſi Tertullien, liv. 2, *ad Nation.* chap. 16.

(34) Je lis au texte *hanc pomum* avec les manuſcrits & le Pere Hardouin, & non pas *hoc pomum* avec les Editeurs. Le mot *recentem* qui ſuit, fait voir la néceſſité de cette correction.

(35) Je lis auſſi *decerptam* avec les manuſcrits, & non pas *decerptum*.

(36) L'an de Rome 605, ſous le Conſulat de Lucius Marcius & de Marcus Manilius.

(37) *Ante triennium quàm Carthago deleretur, Marcus Cato, perpetuus diruendæ ejus auctor, Lucio Cenſorio, Marco Manlio Conſulibus, mortem obiit.* Velleius Paterculus, liv. 1, p. 5.

pour

pour ainſi dire, une ſeconde vie, & parviennent à leur maturité lorſque les autres figuiers bourgeonnent: en un mot, on obtient ainſi des figues précoces dans un ordre de ſaiſons inverſe, & dans une contrée des plus froides.

Mais les figues d'Afrique, dont Caton a parlé, me fourniſſent l'occaſion de rapporter comment il ſe ſervit de ce fruit pour donner aux Romains un important conſeil. Car comme il haïſſoit mortellement Carthage (32), & que, ſur la fin de ſa carriere, il vouloit pourvoir à la ſureté des âges ſuivanrs, il ne manquoit jamais de crier, dans routes les aſſemblées du Sénat, qu'il falloit raſer cette ville. Un jour donc il apporta aux Sénateurs (33) une figue précoce qui étoit venue d'Afrique; & la leur montrant, *Dites-moi, je vous prie*, leur dit-il, *combien y a-t-il de tems, à votre avis, que cette figue* (34) *a été cueillie* (35) *ſur l'arbre ?* Tous répondirent unanimement qu'on ne pouvoit nier qu'elle ne fût très fraîche. *En effet*, reprit-il, *ſachez qu'il n'y a pas plus de trois jours qu'elle a été cueillie à Carthage; tant nous avons l'ennemi près de nous !* A peine il eut ainſi parlé, que la troiſieme guerre Punique fut réſolue, je veux dire celle où Carrhage fut détruite (36); car quoique Caton mourût la ſeconde année (37) de cette guerre, on ne laiſſa pas de la pourſuivre. Or je ne ſais ce qui doit le plus nous émerveiller en ceci, ou l'ingénieuſe ſubtilité de Caton, ou l'occaſion fortuite qui s'offrit à lui, ou le peu de tems qu'on avoit mis à lui apporter cette figue de Carthage, ou la véhémence d'un tel homme. Mais, ce qui paſſe rout le reſte, ce qui me remplit d'admiration, c'eſt qu'une auſſi puiſſanre ville que Carrhage, qui, pendanr cent vingt ans, avoir diſputé à Rome l'empire du monde, ait été ruinée à l'occaſion d'une figue. Quoi ! les Romains n'avoienr pu être déterminés à la détruire, ni par les inſignes défaites (38) de Trébie, de Traſymene, & de Cannes, ni par l'inſolence d'Annibal, qui étoit venu camper à trois milles de Rome, & qui s'étoit même avancé à cheval juſqu'à la porte

(38) Voyez, ſur ces défaites, Florus, liv. 2, chap. 6 & ſuiv.

non caſtra Punica ad tertium lapidem vallata, portæque Collinæ adequitans ipſe Hannibal. Tanto propiùs Carthaginem pomo Cato admovit.

Colitur ficus arbor in foro ipſo ac comitio Romæ nata, ſacro fulguribus ibi condito: magiſque ob memoriam ejus, quæ nutrix fuit Romuli ac Remi conditoris appellata, quoniam ſub ea inventa eſt lupa infantibus præbens rumen (ita vocabant mammam): miraculo ex ære juxta dicato, tanquam in comitium ſponte tranſiſſet, Atto Navio au-

(39) Tire Live, liv. 26, p. 282: *Inter hæc Hannibal ad Anienem fluvium, tria millia paſſuum ab Urbe caſtra admovit. Ibi, ſtativis poſitis, ipſe cum duobus millibus equitum ad portam Collinam uſque ad Herculis templum eſt progreſſus: atque unde proximè poterat, mœnia ſitumque Urbis obequitans contemplabatur.*

(40) J'ai ſuivi ici, du moins en très grande partie, la leçon indiquée par le Pere Hardouin, & confirmée par les manuſcrits. Scaliger corrompt ainſi ce paſſage: *Colitur ficus arbor in foro Romina, jam ſupra fulguribus ibi conditis: magiſque ob memoriam ejus ... quàm tanquam in comitium ſponte tranſiviſſet, ab Accio Navio. Illicò areſcit, &c.* Un autre Cenſeur, non moins téméraire, veut qu'on liſe: *Colitur ficus arbor in foro ipſo Romina, tam ſacra quàm fulguribus ibi conditis.* Pour moi, dis-je, j'ai cru devoir ſuivre la leçon du Pere Hardouin, ſi ce n'eſt qu'au lieu de *ſacro, fulguribus ibi conditis*, je lis *ſacro fulguribus ibi condito.* Voy. note ſuiv.

(41) Rappellons-nous ce que Pline a dit, liv. 2, chap. 7: *Numina ... innumerabilia reperimus ... multis etiam in peſtibus, dum eſſe placatas trepido metu cupimus, &c.* Vainement le Pere Hardouin invoque-t-il en faveur de la leçon qu'il a ſuivie le témoignage de Séneque, liv. 2, *Quæſt. Natur.* & de Lucain, liv. 1, vers 606:

Arans diſperſos fulminis ignes
Colligit, & terræ mœſto cum murmure condit.

Qu'a de commun l'uſage ſuperſtitieux d'enterrer toutes les matieres enflammées par la chûte de la foudre, *diſperſos fulminis ignes*, avec des éclairs, *fulgura*, qu'on ſuppoſe ici gratuitement avoir été enfouis en terre, & avoir rendu par-là un certain lieu ſacré? N'eſt-il pas évident que le Pere Hardouin a confondu, très abuſivement, *fulgur* avec *fulmen*, l'éclair avec la foudre. Ce Savant avoue lui-même que toute la ſérie & la conſtruction propre de la phraſe de Pline ſemble être violentée dans la leçon qu'il a ſuivie, tellement qu'il deſireroit qu'on lût *ſacra* au lieu de *ſacro:* mais en ſubſtituant, comme je fais, *condito* à *conditis*, je ramene bien plus naturellement la phraſe à ſon ſens le plus ſimple, & à la ſtructure la moins forcée.

(42) *Ficus Ruminalis in comitio, ubi & Lupercal.* Victor. *in Reg. Urb. oct.*

(43) C'eſt un mot dont la racine eſt Celtoſcythe. Cette racine eſt le mot

Colline (39), pour reconnoître la ville: & voici une figue qui, miſe en jeu par Caton, fait diſparoître aux yeux des Romains toute la diſtance, tous les obſtacles qui les ſéparoient de Carthage!

Dans la place de Rome (40) où ſe rend la juſtice, & où ſe tiennent les aſſemblées du peuple, on voit un figuier qui y eſt venu naturellement. On le cultive par rapport à un ſacrifice qui eſt fondé aux Eclairs (41) en ce lieu-là, mais ſur-tout en mémoire du figuier qui fut appellé le nourricier de Romulus & de Rémus, ces deux fondateurs de Rome, & ſous lequel fut trouvée la louve qui allaitoit ces deux perſonnages dans leur enfance: voilà pourquoi il fut appellé *Ruminal* (42); car les anciens Latins appelloient une mamelle *rumen* (43). Lorſqu'Attus Navius (44) étoit Augure, cette hiſtoire fut repréſentée en bronze (45) auprès du figuier de la place Romaine, comme pour faire entendre que l'autre figuier s'étoit tranſporté miraculeuſement de lui-même dans cette place. A l'égard de celui qu'on y voit, quand il eſt ſur le point de périr de vieilleſſe, on ne le coupe pas, mais on le laiſſe ſécher (46);

rum, qui, en Celtique, en Gothique, en Tudeſque, & encore aujourd'hui en Suédois, en Allemand, &c. ſignifie *amplus*. Les Anglois le prononcent *rowm*, les Flamands *ruym*, &c. Or *am*, racine d'*amplus*, eſt la ſource de *mamma*, une mamelle; ainſi que du mot Grec *amma*, interprété *mere* & *nourrice* par Heſychius. Ce même mot *amma*, en vieux Gothique, & aujourd'hui même en Suédois, ſignifie nourrice; ſur quoi il faut ſe rappeller que *am*, en Hébreu, ſignifie mere. Tout cela fait voir que le vieux mot Latin *rumen*, par la raiſon même qu'il vient du Celtique *rum*, ſynonyme d'*amplus*, a pu auſſi, par une analogie très naturelle, être ſynonyme de *mamma*. Pluſieurs Auteurs, indépendamment de Pline, ont écrit que, chez les anciens Romains, *ruma* ou *rumis* ſignifioit mamelle. Voy. Feſtus, au mot *Ruminalis*; Nonius, ch. 2, p. 756; Plutarque, dans la vie de Romulus, p. 19; & dans ſes *Queſt. Rom.* p. 278. Le Pere Thomaſſin dérive le nom de Rome de l'Hébreu *roum*, élévation. Mais l'antique tradition du figuier *Ruminal* fait voir que le nom de Rome vient du Celtique ou Celtoſcythe *rum*, *ruym*, ou *rowm*, qui ſignifie ample, ſpacieux, &c.

(44) Conſultez, ſur ce perſonnage, Feſtus, au mot *Navia*; & Cicéron, *de Divinat.* liv. 1, p. 177.

(45) Ceci paroît confirmé par Denys d'Halicarnaſſe, ainſi que par Tite Live, liv. 10, p. 178. On lit chez ce dernier: *Ad ficum Ruminalem ſimulacra infantium conditorum Urbis ſub uberibus lupæ poſuerunt.*

(46) Tacite, *Annal.* liv. 13, p. 217, nous apprend que ce figuier ſe deſſécha ſous l'empire de Néron, l'année où cet Empereur fut Conſul pour la troi-

gure. Illic areſcit, rurſuſque curâ ſacerdotum feritur. Fuit & ante Saturni ædem, Urbis anno CCLX ſublata, ſacro à Veſtalibus facto, cùm Silvani ſimulacrum ſubverteret. Eadem fortuito ſatu vivit in medio foro, quà ſidentia imperii fundamenta oſtento fatali Curtius maximis bonis, hoc eſt, virtute ac pietate, ac morte præclarâ expleverat. Æquè fortuita eodem loco eſt vitis atque olea, umbræ gratiâ, ſedulitate plebeiâ ſatæ. Ara inde ſublata gladiatorio munere divi Julii, quod noviſſimè pugnavit in foro.

Admirabilis eſt pomi hujuſce feſtinatio, unius in cunctis ad maturitatem properantis arte naturæ.

De caprifico, & caprificatione.

CAPUT 19. CAPRIFICUS vocatur è ſylveſtri genere ficus nunquam matureſcens, ſed quod ipſa non habet, aliis tribuens: quoniam eſt naturalis cauſarum tranſitus, atque è putreſcentibus identidem generatur aliquid. Ergo culices parit: hi fraudati alimento in matre, putri ejus tabe, ad cognatam volant: morſuque ficorum crebro, hoc eſt, avidiore

ſieme fois, & eut pour collegue au Conſulat Valerius Meſſala.

(47) Au bas du mont Capitolin, où ſe voir aujourd'hui l'Egliſe de Saint Adrien.

(48) *Curtius loc:s appellatur, à Curtio, qui ex eo loco in profundiſſimum ſe ob ſalutem populi Romani projecit hiatum.*

(49) Je lis *ara* avec les manuſcrits Royaux & Colbertins, & non *ira* avec le manuſcrit de Chifflet.

(50) Suétone fait mention de ce combat de gladiateurs, vie de Jules Céſar, chap. 10.

(1) Le figuier ſauvage ſe nomme en Grec *erinos*, & ſon fruit *erinon*. Voyez Athénée, liv. 3, p. 76. Ce même arbre eſt appellé *olynthos* chez Plutarque; & Pauſanias écrit que les Meſſéniens lui donnoient le nom de *tragos*. Dans toutes celles des langues modernes qui ſont à ma connoiſſance, cet arbre s'appelle d'un nom qui revient à celui de figuier ſauvage.

(1*) Préjugé des Anciens, réprouvé à juſte titre par les Naturaliſtes modernes.

(2) Les Grecs donnent à ces couſins ou moucherons le nom de *pſênes*.

(3) Toute cette opération eſt amplement décrite par Théophraſte, *de Cauſis*, liv. 2, chap. 12, p. 246; par Ariſtote, *Hiſt. Anim.* l. 5, ch. 27, p. 633.

& les Prêtres ne manquent pas d'en replanter un autre de ſa race. L'an 260 de la fondation de Rome, on ôta le figuier qui étoit devant le temple de Saturne, parcequ'il renverſoit la ſtatue du Dieu Silvain; & les vierges Veſtales firent des ſacrifices publics à cette occaſion. Il y a encore au milieu de la place Romaine un autre figuier qui a été planté fortuitement: c'eſt dans l'endroit où étoit le gouffre (47) qui menaçoit d'une ruine prochaine l'Empire Romain alors au berceau, & que combla Curtius en s'y précipitant par le mouvement d'un courage & d'une piété admirables. Il le combla, dis-je, non en y jettant ſes plus précieux effets, comme c'eſt l'uſage en pareil cas, mais en s'y jettant lui-même, & en ſe dévouant ainſi à une mort glorieuſe (48). Dans le même lieu ſe voient auſſi une vigne & un olivier, qui y ont été pareillement plantés par le haſard, & que le peuple enſuite a pris ſoin de cultiver à titre d'ombrage agréable. Il y avoit auſſi dans la place Romaine un autel (49) que Jules Céſar fit ôter, à l'occaſion d'un combat de gladiateurs qu'il donna (50) dans cette place très peu de tems avant ſa mort.

N'eſt-ce pas une choſe merveilleuſe que la figue mûriſſe avant tous les autres fruits, & cela ſans autre ſecours que celui de la Nature?

Du figuier ſauvage, ou caprificus; & de la caprification.

Quant au figuier ſauvage (1), ſes fruits ne parviennent jamais à maturité: mais cet arbre donne aux autres ce qu'il n'a pas lui-même; car les cauſes des productions ſe portent où la Nature juge à propos de les appeller, & nous voyons de tems en tems la pourriture (1*) même engendrer des animaux: c'eſt juſtement ce qui arrive ici. Le figuier ſauvage produit de ces mouches qu'on nomme couſins (2), leſquelles, ne trouvant point de nourriture dans l'arbre qui leur a donné naiſſance, par la raiſon même qu'il eſt pourri, ſe jettent (3) ſur les figuiers domeſtiques, en mordent ſi ſouvent & ſi avidement les figues, qu'ils les ouvrent & y pé-

paſtu aperientes orà earum, atque ita penetrantes, intus ſolem primò ſecum inducunt, cerealeſque auras immittunt foribus adapertis. Mox lacteum humorem, hoc eſt, infantiam pomi, abſumunt: quod fit & ſponte. Ideoque ficetis caprificus præmittitur ad rationem venti, ut flatus evolantes in ficus ferat. Inde repertum, ut illatæ quoque aliunde, & inter ſe colligatæ injicerentur fico: quod in macro ſolo & aquilonio non deſideratur, quoniam ſponte areſcunt loci ſitu, rimiſque eadem, quæ culicum opera, cauſa perficit: (nec non ubi multus pulvis, quod evenit maximè frequenti viâ appoſitâ; namque & pulveri vis ſiccandi, ſuccumque lactis abſorbendi:) quæ ratio, pulvere & caprificatione hoc quoque præſtat, ne decidant, abſumpto humore tenero, & cum quadam fragilitate ponderoſo.

Ficis mollis omnibus tactus: maturis frumenta intus: ſuccus matureſcentibus lactis, percoctis mellis. Seneſcunt in arbore, anuſque diſtillant gummium lacrymâ. Siccas honos laudatas ſervat in capſis, Ebuſo inſulâ præſtantiſſimas, ampliſſimaſque, mox in Marrucinis. At ubi copia abundat, implentur orcæ in Aſia, cadi autem in Ruſpina

(4) Appellées κεγχραὶ par Théophr. *Hiſt. Plant.* liv. 2, chap. 9.

(5) Théophraſte, *de Cauſis*, liv. 2, chap. 12.

(6) Théophraſte, *ibid.*

(7) Pline, tant ici qu'au livre 17, donne le nom de *frumenta* aux grains intérieurs de la figue; & c'eſt pourquoi, je penſe, il a donné plus haut le nom de *cereales auræ* à l'air qui pénétroit juſqu'à ces grains. Il eſt à croire que ces expreſſions figurées, tirées du froment, étoient de ſtyle à l'égard de la figue parmi les Ecrivains Latins.

(8) Nommées *iskhades* par les Grecs.

(9) Ou Ebuſe, l'une des iſles Baléares, près de l'Eſpagne. On en a parlé au liv. 3.

(10) Peuples d'Italie dont on a parlé liv. 3.

(11) *In orcas bene picatas meridiano tempore calentem ficum condere, & calcare diligenter oportebit.* Columelle, liv. 12, chap. 15.

(12) *De prandio . . . nuſquam ſine caricis. Ille, ſi panem habeo, pro pulmentario ſunt: ſi non, pro pane.* Séneque, Ep. 87, p. 378.

netrent : & ce ſont ces ouvertures (4) qui introduiſent dans la figue l'air ſalutaire, & la chaleur du ſoleil. De plus, ces couſins conſomment toute l'humeur laiteuſe qui empêcheroit les figues de mûrir : il eſt vrai que cette humeur, en bien des cas, ſe conſume d'elle-même : néanmoins on met un figuier ſauvage devant les figuiers domeſtiques du côté d'où le vent ſouffle, afin que (5) la direction de celui-ci porte les moucherons du figuier ſauvage ſur le figuier cultivé : & même on a trouvé l'invention d'apporter d'ailleurs de ces moucherons accouplés & attachés enſemble, & de les jetter ſur le figuier domeſtique. Mais cela n'eſt pas néceſſaire dans les terroirs maigres & expoſés aux vents du nord, parceque les figues s'y deſſechent aſſez d'elles-mêmes, tant à cauſe d'une telle expoſition, que par l'effet des fentes & crevaſſes qui leur ſurviennent. La même choſe arrive lorſque les figuiers ſont plantés dans un lieu poudreux, comme le long d'un grand chemin ; car la poudre a une vertu deſſiccative qui conſume (6) le lait des figues. Celles qui mûriſſent dans un terroir maigre & expoſé au vent du nord, ont cet avantage ſur celles qui mûriſſent par le moyen de la poudre & des moucherons, qu'elles ne tombent pas ſi aiſément ; parceque, de cette maniere, l'humeur laiteuſe, qui les rend plus tendres & plus peſantes, ſe trouve plus complettement conſumée.

Au reſte, toutes les figues ſont douces au toucher. Quand elles ſont parvenues à maturité, elles ſont pleines de grains (7). Lorſqu'elles commencent à mûrir, leur ſuc eſt comme du lait ; & lorſqu'elles ſont parfaitement mûres, il eſt comme du miel. Elles vieilliſſent ſur l'arbre ; & dans cet état de vétuſté, elles rendent une liqueur qui reſſemble à de la gomme. Les bonnes figues ſeches (8) ſont celles qui ſe gardent dans des caiſſes. Les plus groſſes & les meilleures ſont celles de l'iſle d'Ivica (9), & enſuite celles du pays des Marrucins (10). En Aſie, où il y a une grande abondance de figues, on en remplit des vaſes à large ventre, nommés *orques* (11) : & à Ruſpe, ville d'Afrique, on en emplit des tonneaux. Lorſqu'elles ſont ſeches, elles peuvent ſervir de pain & d'autre pitance (12).

Africæ urbe : paniſque ſimul & obſonii vicem ſiccatæ implent : utpote cùm Cato cibaria ruris operariis juſtâ ceu lege ſanciens, minui jubeat per fici maturitatem. Cum recenti fico ſalitis, vice caſei, veſci, nuper excogitatum eſt. Ex hoc genere ſunt, ut diximus, cottana, & caricæ, quæque conſcendenti navim adverſus Parthos omen fecêre M. Craſſo, venales prædicantis voce, caunææ. Omnia hæc in Albenſe rus è Syria intulit L. Vitellius, qui poſtea Cenſor fuit, cùm Legatus in ea provincia eſſet, noviſſimis Tiberii Cæſaris temporibus.

De meſpilis & eorum generibus tribus.

CAPUT 20. MALORUM pirorumque generi annumerentur jure meſpila atque ſorba. Meſpilis tria genera, anthedon, ſetania : tertium degenerat, anthedoni tamen ſimilius, quod Gallicum vocant. Setaniæ majus pomum candidiuſque,

(13) Voyez Caton lui-même, chapitre 56, p. 43.

(14) Au liv. 13.

(15) Ce crieur ſe ſervit du mot *cauneas*, comme qui diroit noix de Caune, noix venues de Caune. Mais on entendit, ou l'on affecta d'entendre, *cave nuceas*, qui ſignifie *garde-toi d'aller* ; ce qui formoit un préſage ſiniſtre. Voyez le récit du fait chez Cicéron, *de Divinat.* liv. 2, p. 245.

(16) Avec l'Empereur Claude, l'an de Rome 801. Ce Vitellius fut beaupere de l'Empereur du même nom. Le Pere Hardouin cite une médaille d'argent qui porte : A. VITELLIUS. GERM. IMP. & au revers : L. VITELLIUS. COS. III. CENSOR.

(1) La neffle, meſle, amêle, ou mêle, en Grec, *meſpilon* ; en Italien, *neſpolo* ; en Allemand, *neſpel* ; en Flamand, *miſpel* ; en Eſpagnol, *niſpero* ; en Anglois, *medler* ; en Danois, *miſpil, ting*. Je penſe que *neffle* eſt le nom primitif : or ce nom ſignifie *pugnax*, venant du nom Celtoſcythe du poignet. Car le poignet, *pugnus* (d'où *pugna* & *pugnare*) ſe dit, en Ecoſſois, *neif* ; en Suédois, *næfwe* ; en Iſlandois, *hnefe*, &c. Et pareillement *neſsa*, en langue Gothique, ſignifie *pugnis impetere*. Cette origine du mot *neffle* (c'eſt-à-dire le rapport du ſens de cette dénomination avec les mots *pugnus* &

Auſſi

Auſſi Caton (13), en réglant la nourriture des laboureurs, veut qu'on diminue de leur pitance lorſqu'on commence à avoir des figues mûres. Il n'y a pas long-tems qu'on a imaginé de ſubſtituer entiérement au fromage dont on les nourriſſoit, des figues fraîches & des viandes ſalées. Entre les différentes ſortes de figues, il y a les cottanes, ou perires figues, comme nous avons dit (14) ailleurs; les cariques, ou figues de cabas; les caunées, qui, lorſque Marcus Craſſus s'embarqua pour aller contre les Parthes, furent pour lui d'un fâcheux préſage, au moyen du mot (15) dont ſe ſervoit le marchand qui en faiſoit la criée. Lucius Vitellius, qui fut depuis Cenſeur (16), apporta de Syrie à Albe tous ces divers figuiers, lorſqu'il étoit Gouverneur de cette province, ſur les dernieres années de Tibere.

Des trois eſpeces de neffles.

Les neffles (1) & les cormes (2) doivent être miſes au rang des pommes & des poires. Il y a trois ſortes de neffliers; ſavoir (3), l'anthédon (4), le ſéranien (5), & le nefflier abâtardi, qu'on appelle Gaulois (6), & qui reſſemble plus à l'anthédon qu'au ſéta-

pugna) eſt ſinguliérement confirmée par ce vers tiré de Palladius, *in Inſitionib.*

Meſpilaque exarmat pugnacibus horrida membris.

J'en crois pouvoir conclure que la neffle eſt un fruit d'origine Celtique, ou Germanique. Pline va faire mention d'un nefflier Gaulois.

(2) Dont Pline traitera au chapitre ſuivant.

(3) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 12.

(4) C'eſt-à-dire abeille. C'eſt le *pomo imperiale* des Italiens. Nous le nommons *pommette* ou *azerolier.*

(5) C'eſt une épithete dérivée du verbe σήθω, *excutio, cribro, incerno*; & cette dénomination a rapport à une pratique en uſage à l'égard d'une ſorte de neffles, & qui conſiſte à les ſecouer dans un van, pour meurtrir le deſſus du fruit. Voy. M. Valmont de Bomare. Je dois pourtant obſerver que le *sêtanion* de Théophraſte eſt appellé *ſitanion* par Galien, d'après Dioſcoride.

(6) Ainſi nommé de notre Gaule, & non de la Gaule Ciſalpine à l'égard de Rome; car Pline va confeſſer qu'il n'y avoit point de nefflier en Italie du

acini molliore ligno : cæteris minus pomum, ſed odore præſtantius, & quod diutiùs ſervetur. Arbor ipſa de ampliſſimis. Folia, antequam decidant, rubeſcunt : radices multæ atque altæ, & ideo inexſtirpabiles. Non fuit hæc arbor in Italia Catonis ævo.

De ſorbis genera quatuor.

CAPUT 21. SORBIS quadruplex differentia. Aliis enim eorum rotunditas mali, aliis turbinatio piri, aliis ovata ſpecies, ceu malorum aliquibus : hæc obnoxia acori. Odore & ſuavitate rotunda præcellunt : cæteris vini ſapor : generoſiſſima, quibus circa pediculos tenera folia. Quartum genus torminale appellant, remedio tantùm probabile, aſſiduum proventu,

tems de Caton. Il eſt à croire que ce furent les Gaulo-Phocéens ou Marſeillois qui tranſporterent le nefflier Gaulois en Grece, où l'eſpece ſe perfectionna, & prit les noms divers d'*anthedôn* & de *ſetanien* ; & que le nefflier Gaulois proprement dit, c'eſt-à-dire le nefflier natif, ou tel que la Nature le produit ſans culture, & que Pline regardoit (à tort ſans doute) comme une eſpece abâtardie, ne fut connu en Italie que depuis la conquête des Gaules par Céſar. Au reſte, il étoit aſſez naturel de prendre le nefflier Gaulois ou natif pour une eſpece abâtardie, d'autant que cet arbre ne produit dans nos contrées qu'un aſſez méchant fruit, à moins qu'on ne le greffe. On l'ente ſur le poirier ſauvage, ou ſur l'épine blanche. Le nefflier lui-même eſt très propre pour greffer des poiriers nains.

(7) Les différentes ſortes de neſſliers connus en France, ſelon M. Valmont de Bomare, ſont le nefflier proprement dit, *meſpilus vulgaris* ; l'azerolier, dont nous avons parlé note 19 ; l'aubépin, *oxyacantha* ; le buiſſon ardent, ou arbre de Moïſe, ou nefflier épineux, *pyracantha* ; l'amélanchier, *dioſpyros* ; l'amélanchier velu, *cotonaſter*. Le même Naturaliſte fait auſſi mention du nefflier ſans noyau, que je crois être le *ſetanien* des Anciens. Il parle ailleurs de l'azerolier de Virginie, qui mérite, dit-il, d'être cultivé, à cauſe du brillant de ſes feuilles, & de l'éclat de ſon fruit. Voyez. M. Valmont de Bomare, au mot *Nefflier*.

(8) Le nefflier, en général, n'eſt qu'un arbriſſeau, ou, tout au plus, un arbre médiocre. Pline, qui le qualifie *arbor ex ampliſſimis*, tombe évidemment dans l'exagération, & paroît

nien. Les fruits de ce dernier ſont plus gros & plus blancs que les autres, & ont le noyau plus tendre. Les fruits des autres neffles (7) ſont plus petits, mais d'une odeur plus agréable : ils ſont auſſi de meilleure garde. Le nefflier (8) eſt un arbre des plus amples. Les feuilles deviennent (9) rouges avant que de tomber. Les racines ſont nombreuſes, & pénetrent profondément (10) en terre ; auſſi ne ſauroit-on les arracher complettement. Il n'y avoit point encore de neffliers en Italie du tems de Caton.

Des quatre ſortes de cormes.

On compte quatre ſortes de cormes (1). La premiere a la rondeur d'une pomme. La ſeconde eſt terminée en pointe, comme une poire. La troiſieme eſt de figure ovale, comme certaines pommes : cette troiſieme eſpece eſt ſujette à un excès d'acide (2). La premiere, que nous avons dit être ronde, & que nous avons placée au premier rang, eſt, en effet, préférable pour le goût, & ſon odeur eſt auſſi plus gracieuſe (3) que celle des pointues & des ovales : celles-ci ont une ſaveur vineuſe. Je dois auſſi obſerver que, parmi les cormes de la premiere claſſe, on donne la palme à celles qui ont autour de leur queue des feuilles tendres & délicates. La quarrieme ſorte de cormes ſe nomme torminale (4), ou coliqueuſe, parcequ'elle s'emploie contre les tranchées : auſſi

avoit mal compris Théophraſte, *ibid.* qui dit ſeulement que le nefflier jette beaucoup de bois, qu'il en fort rameux, &c.

(9) Emprunté de Théophraſte, *ibid.*

(10) Théophraſte, *ibid.*

(1) On en a déja parlé au liv. 13 & ailleurs. Voyez la Table des Matieres.

(2) Théophraſte, *ibid.* Virgile fait auſſi mention de cormes acides, *Géorgiques*, liv. 3, v. 379 :

Hic noctem ludo ducunt, & pocula læti
Fermento atque acidis imitantur vitea ſorbis.

(3) Théophraſte, *ibid.*

(4) Quelques-uns prennent cette corme torminale, ou anti-coliqueuſe, pour le *krataigos* ou *krataigón* d'Athénée, liv. 2 ; de Théophraſte, liv. 3, chap. 15 ; de Pline, liv. 27, chap. 8 : c'eſt-à-dire qu'ils prennent cette ſorte de cormes à feuilles non découpées, pour l'*aquifolia* d'Italie.

minimumque pomo, arbore diſſimile, foliis penè platani. Non ferunt ante trimatum ex ullo genere. Cato & ſorba condi ſapâ tradit.

De nuce juglandi.

CAPUT 22. AB his locum amplitudine vindicaverunt, quæ ceſsêre auctoritati, nuces juglandes: quamquam & ipſæ nuptialium

(5) Contre le flux de ventre. Voyez Celſus, liv. 4, chap. 19.

(6) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 12.

(7) *Sorba in ſapa cùm vis condere, bellè ſicca & arida facias.* Cato, *de re ruſt.* chap. 7, p. 13. *Sorba in ſapa, & pira, & uvas in doliis.* Caton, *ibid.* chapitre 145, p. 75. *Alii ſorba in ſapa aſſerunt diu poſſe ſervari.*

(1) La noix, en Hébreu, *eghoz*; en Grec, *karyon*, *baſilikon*; en Italien, *noce*; en Allemand, *nuſs* & *noz*; en Eſpagnol, *nuez*; en Gothique, *nyt*, *nut*; en Suédois, *noett*; en Iſlandois, *hnit*; en Anglo-Saxon, *hnut*; en Slawon, *orzech-wloski*. A l'égard du nom de *juglans* que lui donnoient les Latins, c'eſt un mot qui, ſelon Macrobe, ſignifie *Jovis glans*; il cite même à cette occaſion le témoignage de Cloatius, qui prétend qu'anciennement, au lieu de *ju-glans*, on diſoit *diu-glans*. Mais tout me porte à croire que c'eſt là une fauſſe conjecture fondée ſur des autorités ſuſpectes, & que *juglans* eſt une dénomination Celtoſcythe honorifique, & ſynonyme du nom de *baſilique* ou *royale* que donnoient les Grecs à ce même fruit. *Ju* eſt une particule Gothique, qui, ſelon le docte Jean Ihre, eſt l'équivalent du *certè* & de l'*utique* des Latins. Les Allemands connoiſſent auſſi cette particule emphatique; mais ils la prononcent *jco*, au lieu de *ju*, qui eſt reſté affecté à l'idiôme Suédois: & d'autre part *glans* en Suédois, *glanz* & *klanz* dans les divers idiômes Germaniques, ſignifie ſplendeur. *Juglans* eſt donc un mot Celtoſcythe qui ſignifie très magnifique, très ſplendide, &c. & qui par conſéquent revient à l'épithete de royale ou *baſilique*, employée par les Grecs pour déſigner ce fruit. Tout cela ſe trouve encore confirmé dans les notes ſuivantes.

(2) L'homme qui ſe marioit répandoit des noix lorſqu'on lui amenoit ſa femme future, au bruit des inſtruments, au milieu des chanſons, qui faiſoient partie de cette cérémonie. Cette pratique de jetter ainſi des noix, ſignifioit que dès ce moment le mari renonçoit aux amuſements frivoles, & qu'en prenant femme, il devenoit un être grave, un citoyen occupé de ſa famille, des ſoins du ménage, &c. & cet uſage myſtique prenoit ſa ſource dans le nom de *glaens*, qui, dans les anciennes langues Celtoſcythes, & encore aujourd'hui en langue Suédoiſe, ſignifie *ludus*, *jocus*. Le docte Jean Ihre a remarqué avant moi ce rapport du Suédois GLANS, *ſplendor*, avec le Suédois GLAENS, *jocus*; & il

n'eſt-elle bonne à employer qu'en médicament (5). Elle vient toujours en abondance; mais c'eſt la plus petite eſpece de cormes. L'arbre qui la produit eſt différent des autres cormiers; & ſes feuilles reſſemblent extrêmement à celles du platane. Aucune ſorte de cormier ne porte (6) du fruit avant trois ans. Caton dit (7) que l'on conſerve les cormes dans du vin cuit.

De la noix proprement dite, ſurnommée, par les Latins, juglans.

Les noix (1) ſont un peu moins groſſes que les cormes, & ſont d'ailleurs moins eſtimées, quoiqu'on les emploie dans les cérémonies de l'hymen (2), & qu'elles y accompagnent les chanrs

---

a même obſervé qu'en Grec le mot *phædros* ſignifie pareillement *ſplendidus* & *latus*. Mais l'analogie ſi évidente &, pour ainſi dire, ſi palpable du *ju-glans* des Latins avec le *ju* des Suédois, joint à leurs mots *glans* & *glaens*, lui a totalement échappé. Quoi qu'il en ſoit, je maintiens que c'eſt le rapport du mot Latin ou plutôt Celtoſcythe *juglans*, une noix, avec le mot Celtoſcythe GLAENS, jeu, qui a été la ſource de l'uſage où étoit le nouveau marié de jetter devant lui des noix, en ſigne qu'il renonçoit aux amuſements frivoles de l'enfance, *nugis & nucibus*; car c'eſt du mot *nux*, une noix, que ſe ſont formés les mots Latins *nugæ*, & *res nauci*, d'autant que tous les Critiques interpretent *nauci* par *putamen nucis*; c'eſt-à-dire, au propre, la dépouille d'une noix; & au figuré, une choſe de nulle valeur. En outre, le mot *noce*, qui exprime, dans notre langue, la partie profane des cérémonies du mariage, ne vient nullement du mot *nuptiæ*, comme on ſe le figure. Il eſt évident que ce mot *noce*, ſynonyme de mariage, eſt identique avec le mot *noce*, qui, en Italien, ſignifie une noix, comme on l'a vu ci-deſſus dans la nomenclature polyglotte de ce fruit. Les noix étoient donc, en quelque ſorte, le ſymbole de la noce chez les Anciens: & cette raiſon doit être miſe au nombre de celles ſur leſquelles étoit fondée la pratique de faire jetter des noix par le mari aux aſſiſtants, le jour de ſa noce. Et il eſt tellement vrai que de tout tems la noix a été le ſymbole du mariage, que le même mot, dans les anciennes langues Celtoſcythes, ſignifioit noix & ſociété conjugale. En effet, nous avons vu plus haut qu'en Suédois, qui eſt un reſte de l'ancienne langue Celtoſcythe, *noett* & *nyt* ſignifient noix: or *note*, *naute*, *noete*, *noet* & *nid*, dans cette même langue, ſignifient compagnon, & *note*, ſociété; d'où les Allemands ont fait *ehege-noſſen*, deux

Feſcenninorum comites, multum pineis miſſores univerſitate, eædemque portione ampliores nucleo. Nec non & honor his naturæ peculiaris, gemino protectis operimento, pulvinati primùm calycis, mox lignei putaminis. Quæ cauſa eas nuptiis fecit religioſas, tot modis fœtu munito: quod eſt veriſimilius, quàm quia cadendo tripudium ſonivium faciant. Et has è Perſide à regibus tranſlatas, indicio ſunt Græca nomina. Optimum quippe earum Perſicon atque Baſilicon vocant. Et hæc fuêre prima nomina. Caryon à capitis gravedine, propter odoris gravitatem, convenit dictum. Tinguntur cortice earum lanæ, & rufatur

époux. Cet ancien rapport du nom de la noix avec la ſociété conjugale prend ſa ſource dans la ſtructure même de ce fruit; car Pline va obſerver que la noix eſt, en quelque ſorte, une aſſociation de deux formes homogenes. *La coquille de la noix*, dit-il, *ce qui eſt particulier à ce ſeul fruit, eſt compartie en deux, de ſorte qu'elle reſſemble à deux eſquifs appliqués l'un contre l'autre.* Le nom Hébreu de la noix préſente auſſi la même explication; car une de ſes racines eſt *oz*, qui ſignifie *jugum* dans une infinité d'idiômes, comme je l'ai fait voir, tome 3, livre 7, p. 269.

(3) *Feſcennini verſus, qui canebantur in nuptiis, ex urbe Feſcennina* (Etruriæ) *dicuntur allati: ſive ideo dicti, quia faſcinum putabantur arcere.* Feſtus.

(4) Conſultez Servius ſur ce paſſage de Virgile:

Sparge, marite, nuces, &c.

(5) J'ai fait voir plus haut que la plupart des noms de la noix étoient honorifiques; ainſi il ne faut point prendre à la lettre ce nom de baſilique ou royale que les Grecs donnoient aux noix, & qui probablement étoit chez eux un équivalent du nom de *juglans* ou très ſplendide donné à la noix chez d'autres peuples. Voyez la note 1.

(6) *Perſiques* eſt une dénomination dérivée du Belgique *perſen*, preſſer & comprimer; en Suédois, *perſa*. On donnoit donc dans les Gaules le nom de *perſiques* aux noix, comme ſe laiſſant comprimer & caſſer dans la main par la preſſion contre une autre noix. Les Romains & les Grecs, trompés par l'amphibologie de ce mot *perſiques*, ſe figurerent que cette dénomination indiquoit un fruit venu de Perſe; erreur dans laquelle ils étoient auſſi tombés à l'égard de la pêche, fruit natif de la Gaule, & appellé de tems immémorial, en Belgique, *perz*, comme je l'ai fait voir plus haut.

(7) Voyez la note 5 & la note 1.

nuptiaux & Feſcenniens (3). Elles ſont beaucoup plus petites en général que les pommes de pin; mais le dedans, c'eſt-à-dire ce qui ſe mange, eſt plus gros. Il paroît que la Nature a ſinguliérement honoré ce fruit, puiſqu'elle l'a revêtu, en quelque ſorte, de deux robes, dont la premiere eſt une peau tendre & délicate, & la ſeconde une coquille dure comme le bois : tellement que nul autre fruit ne provient auſſi muni de ſes propres enveloppes; & c'eſt, ſans doute, cette attention maternelle de la Nature pour la conſervation de ces fruits, qui les a fait employer dans les cérémonies nuptiales (4). D'autres attribuent bien moins vraiſemblablement cet uſage au bruit que font les noix en tombant à terre. Au reſte, les noms Grecs qu'on leur a donnés montrent aſſez que ce ſont je ne ſais quels Rois (5) qui ont tranſporté les noix de Perſe en Europe; car les meilleures noix prennent les noms de Perſiques (6) & de Royales (7); & ce ſont là les premiers noms qu'aient eu ces fruits. Le nom de *caryon* (8), donné auſſi aux noix, eſt Grec, ſelon l'opinion générale, & vient (9) de la peſanteur de tête que ce fruit occaſionne par ſa forte odeur. La pelure des noix ſert à teindre les laines; & les petites noix, qui ne font que de paroître, s'emploient à jaunir les cheveux. C'eſt une invention dont on s'eſt aviſé en remarquant qu'elles ſaliſ-

(8) Cette dénomination de *karuon* donnée par les Grecs à la noix, vient d'une corruption qu'ils ont faite du mot Celtoſcythe *carw*, une nacelle, un eſquif. Pline obſerve, dans ce chapitre même, que la coquille de la noix reſſemble à un aſſortiment de deux eſquifs appliqués l'un contre l'autre. Or un eſquif ſe dit en ancien Gothique, & en Suédois moderne, *karf*; en Irlandois, *karbh*; en Finlandois, *carvas*; mot dont l'affinité avec le τὰ κάρυα, ou noix, des Grecs, eſt des plus ſenſibles. C'eſt de cet ancien mot *carw*, en langue Galloiſe *corwl*, que les Anglois ont fait le mot *carawell*, qui, chez eux, ſignifie une nacelle, & qui ſe dit en François *caravelle*; en Italien, *caravella*; en Eſpagnol, *caravala* : enfin c'eſt ce mot *carw*, un eſquif, qui a produit chez les Latins le mot *carabus*, ſur lequel conſultons Iſidore : *Carabus parva ſcapha ex vimine facta, &c.*

(9) Je viens de détruire cette explication ſuperficielle dans la note précédente, où j'ai fait voir la véritable origine du mot *karuon*.

capillus primùm prodeuntibus nuculis : id compertum infectis tractatu manibus. Pingueſcunt vetuſtate.

Sola differentia generum in putamine duro fragilive, & tenui ac craſſo, loculoſo & ſimplici. Solum hoc pomum natura compactili operimento clauſit. Namque ſunt bifidæ putaminum carinæ, nucleorumque alia quadripartita diſtinctio, ligneâ intercurſante membranâ.

Cæteris quidquid eſt, ſolidum eſt, ut in abellanis, & ipſo nucum genere, quas antea abellinas patrio nomine appellabant. In Aſiam Græciamque è Ponto venêre, & ideo Ponticæ nuces vocantur. Has quoque mollis protegit barba. Sed putamini nucleiſque ſolida rotunditas ineſt. Eæ & torrentur. Umbilicus illis intus in ventre medio.

(10) C'eſt à quoi ſont alluſion ces vers d'Ovide :

Noſtra notat ſuco digitos injuria ſucco,
Cortice contactas ioficiente manus.

(11) Je lis au texte *abellanis* avec tous les manuſcrits. D'autres Auteurs écrivent ce même mot *avellanæ*. L'aveline ſe nomme, ſelon Calepin, en Hébreu, *luz*; en Grec, *leptocaruon*; en François, *noiſette*, *aveline*, *noix de haie*; en Italien, *nocivola*, *nocella*, *nochia*; en Allemand, *haſelnuſs*; en Eſpagnol, *avelana*; en Anglois, *filbert-nutt*, *baſill-nutt*. Je ne garantis point la juſteſſe de cette nomenclature dans tous ſes points, d'autant que Calepin confeſſe qu'il prend l'avelinier pour le même arbre que le coryle; confuſion dans laquelle l'a entraîné Macrobe, *Saturn.* liv. 2, chap. 14. Le corylе eſt l'*haſel* des Allemands.

(12) La ville dont il s'agit eſt *Avellanum*, ſelon Servius, ou *Abellinum*, autre ville de Campanie, ſelon le Pere Hardouin. Pour moi, je penſe que le mot *abellinæ*, *abellanæ*, *avellanæ*, &c. vient du mot *abel*, qui ſignifie germe, fruit, &c. dans la plupart des langues Orientales. *Abel-moſch*, par exemple, ſignifie en Egyptien, *ſemen moſchi*, graine ou ſemence de muſc ou d'ambre; c'eſt le nom que les Egyptiens donnent à l'*ambrette*. D'autres ont ſoupçonné que le nom d'*aveline* pouvoit ſignifier velue, & n'être originairement qu'un compoſé de *vellus* ou *villus*, & de l'article Celtibere *a*, qui eſt reſté affecté à l'idiôme des peuples Britanniques, & qui, en Anglois, ainſi qu'en Eſpagnol, ſe trouve s'être incorporé & comme identifié à pluſieurs mots dont il n'étoit originairement qu'une circonſtance détachée. C'eſt ainſi que nous l'employons quelquefois dans ce même uſage, comme nous diſons encore *amélanchier*

ſoient

ſoient les mains (10) de ceux qui les manioient. Plus on garde la noix, plus ſa partie intérieure prend une conſiſtance graſſe.

Les noix ne different entre elles que par leur coquille, laquelle eſt dure ou tendre, mince ou épaiſſe, raboteuſe ou liſſe. Cette coquille eſt compartie en deux (ce qui eſt particulier à ce ſeul fruit), de ſorte qu'elle reſſemble à deux eſquifs appliqués l'un contre l'autre. Le dedans de la noix eſt partagé en quatre, au moyen d'une membrane ligneuſe.

Les groſſes noiſettes, ou avelines (11), ainſi appellées du nom d'une ville (12) de Campanie, ſont miſes au rang des noix. Elles ſont rondes, & ont la coquille d'une ſeule piece, ainſi que le noyau que cette coquille renferme. Elles ſont venues de la province de Pont, & ont été apportées de là en Aſie & en Grece. Voilà pourquoi on les appelle auſſi noix Pontiques (13). Elles ſont revêtues d'un duvet (14). On les rôtit de même que les noix. Elles ont un germe (15) au milieu du noyau.

pout *mélanchier;* car le nom du fruit eſt *mêle:* ce qui fait voir que, dans le mot *amélanchier*, *a* n'eſt que l'article Celtibere joint abuſivement au nom d'un arbre, & cet article Celtibere & Britannique n'eſt autre que l'article Celtique *ar* adouci, & prononcé ſans *r*. Il en faut dire autant de l'*abricot*, dont le nom eſt compoſé de ce même article *a*, & de *bricot*, dérivé de *brique;* car *abricot* ſignifie *fruit briqueté*, ou *de couleur de brique*. De toute façon, je ſoupçonne que le nom d'aveline ne vient point des villes nommées *Avellanum*, ou *Abellinum*; mais plutôt que certains territoires de la Campanie furent appellés de ces noms, parceque cette ſorte de fruit y provenoit abondamment: & tout ſemble inviter à recevoir cette interprétation.

(13) D'autres entendent par *Pontica nuces* les noix de l'Héraclée Pontique, qui ne ſont autres que les châtaignes; & il étoit aſſez naturel de les confondre avec les avelines, en interprétant ce nom d'avelines dans le ſens de *noix velue*, ou de fruit à écorce dure & velue. Or le nom de l'aveline peut préſenter ce dernier ſens. Voyez la note ſuivante.

(14) Voilà de quoi juſtifier l'opinion de ceux qui interpretent le mot Eſpagnol *a-velana* par *fruit velu*. Voy. la note 12.

(15) Ceci paroîtroit juſtifier l'interprétation que j'ai faite du mot *aveline* au commencement de la note 11; car *umbilicus*, comme l'obſerve judicieuſement le Pere Hardouin, eſt ici l'équivalent de *germen:* or j'ai fait voir qu'*abel*, en langue Orientale, ſignifie *germen*. Sur quoi conſultez le mot *Abel-moſch* chez M. Valmont de Bomare. On ſait auſſi que *ab*, en Hé-

Tertia ab his natura amygdalis, tenuiore, ſed ſimili juglandium ſummo operimento : item ſecundo putaminis. Nucleus diſſimilis latitudine, & acriore callo. Hæc arbor an fuerit in Italia Catonis ætate, dubitatur, quoniam Græcas nominat, quas quidam & in juglandium genere ſervant. Adjicit præterea avellanas, & galbas, Prænestinas, quas maximè laudat, & conditas ollis in terra ſervari virides tradit. Nunc Thaſiæ & Albenſes celebrantur; & Tarentinarum duo genera, fragili putamine, ac duro, quæ ſunt & ampliſſimæ, & minimè rotundæ : præterea molluſcæ putamen rumpentes. Sunt qui honoris nomen interpretantur, & Jovis glandem eſſe dicunt. Nuper conſularem virum audivi, biferas & juglandes nuces habere ſe profitentem. De piſtaciis & ipſi retulimus. Et hæc autem idem Vi-

breu, ſignifie *pere ;* & l'on ſent aſſez que *pere* & *germe* ſont des expreſſions ſynonymes.

(16) L'amande, en Hébreu, *ſchakedh ;* en Grec, *amugdalê ;* en Italien, *mandorlo ;* en Allemand, *mandel ;* en Eſpagnol, *almendro ;* en Anglois, *almond ;* en Flamand, *amandele ;* en Slawon, *migdal*, &c. Le mot Latin *amygdalà* produit l'adjectif *amygdalinus* chez les Proſateurs, & *amygdalius* chez les Poëtes ; témoin ce vers de Serenus :

Fertur amygdaliæ ſuccus nucis eſſe bibendus :

car c'eſt ainſi qu'il faut lire, & non pas *amygdaline*, comme pluſieurs ont fait juſqu'ici, contre toutes les regles de la quantité. Lorſqu'un amandier rapporte peu, Columelle recommande d'y faire un trou, & d'y inférer une pierre ; ce qu'on ne ſauroit guere regarder que comme une pratique ſuperſtitieuſe.

(17) L'amande eſt qualifiée de noix dans le vers de Serenus, cité note précédente.

(18) C'eſt-à dire au nombre des noix ordinaires. Mais Cloatius, cité par Macrobe, *Saturn.* liv. 2, chap. 14, p. 373, entend expreſſément par noix Grecque, l'amande.

(19) Tous les manuſcrits de notre Auteur portent *galbas.* On lit *calvas* chez Macrobe, *ibid.* & chez Caton, *de re ruſt.* chap. 8, p. 14.

(20) Sur l'origine de cette dénomination, conſultons Feſtus : *Nuculas Prænestinas appellabant quod incluſi à Panis Caſilini famem nucibus ſuſtentarunt : vel quod in eorum regione plurima nux minuta naſcitur.* Voyez, ſur l'événement allégué par Feſtus, Tite Live, liv. 23.

(21) *Et nuces Prænestinas recentes, in urceo in terra obrutas habeat.*

(22) Par la noix de Thaſos, il faut

Les amandes (16) ſont une troiſieme ſorte de noix (17). En effet, leur enveloppe extérieure eſt comme celle de la noix, ſi ce n'eſt qu'elle eſt plus mince. La ſeconde eſt pareillement une coquille. Le noyau eſt plus plat & plus dur. On doute ſi, du tems de Caton, il y avoit des amandes en Italie; car celles dont il fait mention ſont les noix Grecques, miſes par quelques-uns au nombre de nos diverſes ſortes de noix juglandes (18). Il parle auſſi des avelines, des noix galbes (19), des noix de Préneſte (20). Il loue particuliérement ces dernieres, & dit (21) que pour les garder vertes, il faut les enterrer dans des pots de terre. Maintenant on eſtime ſur-tout les loix de Thaſos (22), celles d'Albe (23), & deux ſortes de noix Tarentines (24), dont les unes ont la coquille tendre, & les autres l'ont dure. Ces dernieres ſont les plus groſſes & les moins rondes. Il y a auſſi les noix molluskes, qui rompent (25) leur coquille. Quelques-uns prétendent que le nom de *juglans* (26), donné à la noix par les Latins, exprime l'excellence de ce fruit, comme qui diroit *Jovis glans*, le gland de Jupiter. J'ai entendu dire, il n'y a pas long-tems, à un Perſonnage Conſulaire, qu'il avoit des noyers qui portoient deux fois l'année. Nous avons déja parlé ailleurs (27) des piſtaches. Le même Vi-

entendre une des diverſes ſortes d'amandes, ſelon la déciſion de Cloatius, chez Macrobe, *Saturn.* liv. 2, ch. 14: ce qui eſt auſſi confirmé par Florentinus, *in Geopon.* liv. 10, chapitre 57, p. 282.

(23) Ancienne ville d'Italie, dont on a parlé au liv. 3, chap. 5.

(24) Dont fait mention Palladius, liv. 2, *in Januar.* tit. 16, p. 48.

(25) Et c'eſt de là que leur venoit le nom barbare de *mol-luſca*, qui, en Slawon, déſigne un fruit qui rompt ſon enveloppe: racines *luska*, écaille, enveloppe dure, & ci & *mol*, fatigue, épreuve, &c. *Mol-luska* ſignifie donc coquille fatiguée & forcée par le fruit qu'elle renferme. Les Latins étoient familiariſés avec les compoſés de cette racine Celtoſcythe *mol*, priſe dans le ſens de fatigue, de violence, & de l'acte de forcer; car ils en avoient fait *moliri*, *molere*, & *permolere*. De là le

Alienas ... Permolere uxores!

de Caton, chez Horace.

(26) J'ai fait voir plus haut que le mot *juglans* étoit un mot Celtoſcythe latiniſé; & j'en ai donné la véritable explication.

(27) Au liv. 13, chap. 5.

tellius in Italiam primus intulit eodem tempore : ſimulque in Hiſpaniam Flaccus Pompeius eques Romanus, qui cum eo militabat.

De caſtaneis genera octo.

CAPUT 23. NUCES vocamus & caſtaneas, quamquam accommodatiores glandium generi. Armatum iis echinato calyce vallum, quod inchoatum glandibus. Mirumque, viliſſima eſſe quæ tanta occultaverit cura naturæ. Trini quibuſdam partus ex uno calyce, cortexque lentus. Proxima verò corpori membrana, & in his, & in nucibus ſaporem, ni detrahatur, infeſtat. Torrere has in cibis gratius. Moluntur etiam, & præſtant jejunio famium quamdam imaginem panis. Sardibus eæ provenêre primùm. Ideo apud Græcos Sardianos balanos appellant : nam Dios balanum poſtea impoſuêre excellentioribus ſatu factis. Nunc plura earum genera. Tarentinæ faciles, nec operoſæ cibo, planæ figurâ. Rotundior, quæ balanitis vocatur, purgabilis ma-

(28) Au chap. 19.

(1) Et notamment Virgile, dans ce vers ;

Caſtaneaſque nuces, mea quas Amaryllis amabat.

Les Anglois appellent encore une châtaigne *chef-nut*.

(2) La châtaigne, en Hébreu, *harmon* ; en Grec, *kaſtana* ; en Allemand & en Flamand, *keſten* ; en Anglois, *chef nut* ; en Eſpagnol, *caſtanna* ; en Italien, *caſtagna* ; en Slawon, *kaſztan, gniady*, &c.

(3) Je lis *moluntur* avec la plupart des Editeurs. On lit dans quelques manuſcrits *modulantum*, comme s'il s'agiſſoit d'un manger propre aux chanteurs, à l'inſtar des feves, qui, ſelon Varron, rendent la voix plus ſonore ou plus agréable.

(4) Comme je ne lis point plus haut *modulantum*, mais *moluntur*, je lis ici *famium*, & non pas *fœminarum*, & je penſe offrir ainſi la vraie leçon du texte.

(5) Ce fruit eſt, en effet, appellé gland Sardien par Dioſcoride, liv. 1, chap. 145 ; & par Diphile, chez Athénée, liv. 2, p. 54.

(6) Voyez la note précédente.

(7) Dioſcoride, *ibid.* Ces châtaignes perfectionnées ſont nos *marrons*, ſelon le Pere Hardouin. En ce cas je ſerois tenté de croire que les châtaignes de

tellius, dont on a fait mention plus haut (28), fut le premier qui les apporta en Italie avec des figuiers : & ce fut au même tems que ſon compagnon de guerre Flaccus Pompeius, Chevalier Romain, les porta en Eſpagne.

Des huit ſortes de châtaignes.

Sous le nom générique de noix, nous comprenons (1) auſſi les châtaignes (2) : cependant elles approchent davantage du genre des glands, ſi ce n'eſt qu'elles ſont défendues en tout ſens par un manteau piquant, à la différence des glands, qui n'ont qu'un mantelet ébauché & fort court. Il eſt ſurprenant qu'on eſtime ſi peu un fruit que la Nature a pris tant de ſoin de mettre à couvert d'inſulte. On trouve quelquefois juſqu'à trois châtaignes dans une ſeule enveloppe. La premiere peau de ce fruit eſt flexible. La ſeconde ou intérieure leur communique ſous la dent un mauvais goût ; ce qu'on remarque auſſi dans la noix : auſſi a-t-on ſoin d'ôter cette ſeconde tunique. Les châtaignes ſont un meilleur manger étant rôties, que cuites de toute autre maniere. On réduit auſſi (3) les châtaignes en farine pour ſubſtituer, dans les tems de diſette (4), un pain factice à un pain réel. Les premieres châtaignes ſont originaires de Sardes (5) : c'eſt pourquoi les Grecs leur donnent le nom de glands Sardiens (6). Enſuite ils honorerent du titre de glands de Jupiter celles que la culture avoit perfectionnées (7) & rendu plus exquiſes. Parmi les diverſes ſortes de châtaignes connues de nos jours, on compte celles de Tarente (8), qui ſont plates, & qui ſe digerent facilement ; celles qu'on appelle balanites, c'eſt-à-dire glandiformes, qui ſont plus rondes (9),

Tarente, qui, ſelon Pline, ſont plates & de facile digeſtion, ſont iſſues de ces châtaignes Joviennes, & que les unes & les autres répondent à nos marrons. Il faut joindre auſſi dans la claſſe des marrons les châtaignes Salatiennes, dont Pline va parler.

(8) Ce ſont nos marrons actuels, ſelon ma conjecture. Voyez la note précédente.

(9) Cependant Galien, liv. *de cibis boni & mali ſucci*, chap. 4, p. 426, en fait un fruit ol long. Au reſte, il regarde cette eſpece comme la plus de

ximè, & ſponte proſiliens. Pura & plana eſt ex eis & Salariana: Tarentina minùs tractabilis: laudatior Corelliana, & ex ea facta, quo dicemus in inſitis modo, Etereiana, quam rubens cortex præfert triangulis, & popularibus nigris, quæ coctivæ vocantur. Patria laudatiſſimis Tarentum, & in Campania Neapolis. Cæteræ ſuum pabulo gignuntur, ſcrupulosâ corticis intra nucleos quoque ruminatione.

De ſiliquis, & carnoſis pomis, & moris, & de acinis & baccis.

CAPUT 24. HAUD procul abeſſe videantur & prædulces ſiliquæ, niſi quod in iis cortex ipſe manditur. Digitorum omnis longitudo illis, & interim falcata, pollicari latitudine.

Glandes inter poma numerari non poſſunt: quamobrem in ſua natura dicentur.

Reliqua carnoſi ſunt generis: eaque baccis atque carnibus diſtant. Alia acinis caro, alia moris, alia unedonibus, & alia acinis inter cutem ſuccumque, alia myxis, alia baccis, ut olivis. Moris ſuccus, in carne vinoſus: trini colo-

toutes, comme un mets plus digne du pourceau que de l'homme.

(10) C'étoit une ſorte de marrons, comme je préſume. Voyez la note 7. On ignore l'origine de la dénomination de *Salaria*. Il y avoit une voie Romaine de ce nom.

(11) Nous traiterons des châtaignes Corelliennes & Etéréiennes au l. 17.

(12) Je lis *Etereiana* avec le Pere Hardouin, & non *Materiana* avec les autres Editeurs.

(13) Voyez la note 7 & la note 8.

(14) Martial fait mention des châtaignes Napolitaines dans ces vers, liv. 5, Epigr. 79:

Et quas docta Neapolis creavit,
Lento caſtaneæ vapore toſtæ.

(1) Les ſiliques ou gouſſes dont il s'agit ici ne ſont point un légume, mais un fruit. C'eſt ce fruit dont l'enfant prodigue (Luc, 15, v. 16) ſouhaitoit de ſe raſſaſier, & qui eſt appellé, dans le texte Grec, *keration*. Nous le nommons *caroube* ou *carouge*. C'eſt un fruit groſſier dont on nourrit

qu'on dépouille facilement de leur enveloppe, & qui en ſortent d'elles-mêmes; les Salariennes (10), qui ont une figure plate, & qui ſont pareillement faciles à dépouiller; celles de Tarente, dont l'enveloppe eſt plus rebelle; les Corelliennes (11), qui ſont ſinguliérement eſtimées; comme auſſi les Etéréiennes (12), qui ont été greffées ſur les Corelliennes, ainſi que nous l'obſerverons en parlant de la maniere de greffer. Les Etéréiennes ont une écorce rouge qui les fait préférer aux châtaignes triangulaires & aux châtaignes communes & noires, qu'on appelle châtaignes à bouillir. Les meilleures de toutes les châtaignes viennent de Tarente (13) & de Naples (14). Quant aux autres eſpeces, dont nous ne parlerons point, on les laiſſe aux pourceaux; car elles ont une peau raboteuſe qui traverſe la chair de la châtaigne.

Des caroubes, ou carouges; des fruits charnus; des mûres; des raiſins; des diverſes baies.

Les Latins qualifient de gouſſes (1) un fruit très doux, je veux dire les caroubes, ou carouges, qui approchent fort du goût des châtaignes: on en mange même l'écorce. Elles ſont de la longueur du doigt, & quelquefois recourbées. Elles ont un pouce de large.

On ne ſauroit mettre les glands au nombre des fruits cultivés: c'eſt pourquoi nous en parlerons à leur place (2).

Les autres fruits ſont charnus. Dans cette derniere claſſe, il faut ranger les baies. Au reſte, ce caractere n'eſt pas tellement diſtinctif, qu'il n'y ait, de fruit charnu à fruit charnu, une grande différence, ſelon la diverſité des eſpeces; car autre eſt la chair des raiſins, par exemple (& celle-ci ſe trouve entre la peau & le ſuc), autre celle des mûres, autre celle des arbouſes (3), autre celle des ſébeſtes (4), autre celle des baies, & notamment des olives.

---

les porcs dans les pays chauds.

(2) On en parlera au liv. 16, chapitre 5.

(3) On en parlera dans la ſection ſuivante.

(4) On en a déja parlé au chap. 13.

res, candidus primò, mox rubens, maturis niger. In noviſſimis florent, inter prima matureſcunt. Tingunt manus ſucco matura, eluunt acerba. Minimum in hac arbore ingenia profecerunt, nec novis ſeminibus, nec inſitis, nec alio modo, quàm pomi magnitudine. Differunt mora Oſtienſia & Tuſculana Romæ. Naſcuntur & in rubis, multum differente callo.

Aliud corpus eſt terreſtribus fragis, aliud congeneri eorum unedoni: quod ſolum pomum ſimile frutici, terræque gignitur. Arbor ipſa fruticoſa. Fructus anno matureſcit:

(5) La mûre, en Grec, *moron*, *ſycaminon*; en Allemand, *maulbeere*; en Flamand, *mo. rbeſye*; en Italien, *moro*, *gelſo*; en Eſpagnol, *moral*; en Anglois, *mulberry*; en Danois, *moorbær*; en Suédois, *mulbar*; en Anglo-Saxon, *mur*, *mor*, *&c.*

(6) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 19.

(7) D'où leur vient leur nom de *morum*, ſelon Calepin, qui le dérive du Grec *m uron*, noir.

(8) Ce qui l'a fait nommer par les Anciens *arbor ſapiens*; c'eſt-à-dire l'arbre ſage, l'arbre prévoyant. Voyez Pline, liv. 16, chap. 25; & Adrien Junius, *Nomenclat.* p. 145; Calepin, au mot *Morus*, *&c.*

(8*) Je lis au texte, *nec novis ſeminibus*. On liſoit auparavant, *nec nominibus*; leçon ſans vraiſemblance.

(9) Ovide, *Métamorph.* liv. 1, en fait mention dans ce vers:

Et in duris hærentia mora rubetis,

en parlant de la nourriture des premiers hommes.

(10) Conſultez, ſur cette différence, Pline, liv. 24, chap. 13; & Phanias, chez Athénée, liv 2, p. 51. La mûre de buiſſon ſe nomme en Grec, *batinon moron*; en Allemand, *brambeere*, *kratz-beere*; en Flamand, *braenbeſye*; dans la plupart des autres langues, d'un nom explicatif qui ſignifie mûre de buiſſon. Parmi les diverſes ſortes de mûres de buiſſon, il faut comprendre la mûre du buiſſon ardent, *morum rubi idæi*, qui eſt notre framboiſe, en Flamand, *hinnebeſyen*.

(11) La fraiſe n'a point de nom en Grec, ſelon la plupart des Nomenclateurs. Mais Calepin & Guillaume Morel d'après Planude en font le *comaron* des Grecs, c'eſt à dire la ſeconde ſorte d'arbouſe. Or Pline reconnoît ici l'affinité de l'arbouſe avec la fraiſe. Je ne balance donc point à reconnoître le *comaron* des Grecs pour le *fragum* des Latins. La fraiſe ſe nomme en Anglois, *ſtrawberry*; en Allemand, *erdbeeren*; en Flamand, *eerdbeſyen*, en Slawon, *poziemki*; en Italien, *fraga*; en Eſpagnol, *miezgado*, *mayvera*, ſelon Adrien Junius, je lis *mayneta* chez Calepin; en Danois, *jordbær*. Cette derniere dénomination, ainſi que la dénomination Germanique & Belgi-

Les

Les mûres (5) donnent un ſuc (6) vineux qui eſt enfermé dans leur chair. Elles ont ſucceſſivement trois couleurs; d'abord une blanche, enſuite une rouge, &, quand elles ſont parvenues à maturité, une noire (7). Le mûrier fleurit des derniers (8), & néanmoins ſon fruit mûrit des premiers. Lorſque la mûre eſt en maturité, ſon ſuc teint les mains, au lieu qu'il les nettoie tant qu'elle eſt verte. On n'a rien avancé par la culture à l'égard des mûriers, ni en les greffant, ni en changeant les races (8*), ni par aucun autre moyen, ſinon de rendre les mûres plus groſſes. A Rome, on met une différence entre les mûres d'Oſtie & celles de Tuſculum. Il vient auſſi des mûres ſur les buiſſons (9); mais leur chair eſt très différente (10) de celle des autres mûres.

La chair des fraiſes (11) differe auſſi de celle des arbouſes, qui d'ailleurs ont une grande affinité avec les fraiſes. L'arbouſier (12) eſt le ſeul arbre dont le fruit reſſemble à celui des arbriſſeaux, & naiſſe à terre. Cet arbre jette beaucoup de rejettons. Son fruit eſt un an à mûrir; & tandis que les premieres arbouſes mûriſſent,

---

que, ſignifient fruit terreſtre, fruit rampant à terre, &c.

(12) Le fruit de l'arbouſier ſe nomme en Grec *mimakylon*, *mimaikylon*, & *mêmekylon*; mais non pas *komaron*, comme l'articule Pline; car ce dernier nom eſt celui de la fraiſe, & non de l'arbouſe, ainſi que je l'ai fait obſerver dans la note précédente. C'eſt une mépriſe dans laquelle ſont tombés preſque tous les anciens Nomenclateurs. Quoi qu'il en ſoit, l'arbouſier ſe nomme en Flamand, *hagappel-boon*; en Allemand, *hagapffelbaum*; en Italien, *corbezolc*, *aloatro*; en Eſpagnol, *madronno*; en Anglois, *crabbe*; en Slawon, *jezowka*. La nomenclature Danoiſe & la plupart des autres nomenclatures du Nord confondent abuſivement l'arbouſier avec le fraiſier, & l'arbouſe avec la fraiſe. Ovide a parlé des arbouſes, & les a nettement diſtinguées des fraiſes dans ce vers des *Métamorph.* liv. 1 :

Arbuteos fœtus, montanaque fraga legebant.

Théophraſte, Galien, Heſychius, & pluſieurs autres, ont confondu ces deux eſpeces, en appellant *mimecylon*, ou *mêmecylon*, ou *mimaecylon*, ou *mimacylon*, le fruit du *comaros*, que je maintiens être le fraiſier. Cette erreur preſque univerſelle des Anciens a entraîné celle de Pline, & lui a fait confondre les dénominations *comaron* & *mêmecylon*, encore qu'à l'exemple d'Ovide, il air nettement diſtingué l'eſpece de la fraiſe d'avec celle de l'arbouſe.

pariterque floret ſubnaſcens, & prior coquitur. Mas ſit, an fœmina ſterilis, inter auctores non conſtat. Pomum inhonorum, ut cui nomen ex argumento ſit unum tantùm edendi. Duobus tamen hoc nominibus appellant Græci, comaron & memecylon: quo apparet totidem eſſe genera. Et apud nos alio nomine arbutus vocatur. Juba auctor eſt, quinquagenûm cubitorum altitudine in Arabia eſſe eas.

Acinorum quoque magna eſt differentia. Primùm inter uvas ipſas callo, teneritate, craſſitudine, interiore ligno, aliis parvo, & aliis etiam gemino, qui minimè feraces muſti. Plurimum verò differunt ederæ ſambucique acini: & figurâ etiam Punici, anguloſi quippe ſoli. Nec cutis ulla ſingulis, præter communem, quæ eſt candida. Totiſque ſuccus & caro eſt, iis præcipuè, quibus parvulum ineſt ligni.

Magna & baccis differentia. Aliæ namque ſunt olivis, lauris; & alio modo loto, cornis; alio myrtis, lentiſco. Aquifolio enim ac ſpinæ ſine ſucco: medioque etiamnum genere inter baccas acinoſque ceraſis. Pomum his primò candidum, & ferè omnibus baccis. Mox aliis vireſcit, ut olivis, lauris: rubet verò moris, ceraſis, cornis. Deinde nigreſcit moris, ceraſis, olivis.

(13) J'ai déja prévenu, tant dans la note précédente, que dans la note 11, que *comaron* n'étoit point le nom de l'arbouſe proprement dite, mais de cette fauſſe arbouſe que nous nommons fraiſe.

(14) Il eſt naturel de penſer qu'il y a ici erreur & confuſion de noms. Le *comaros* Arabe, dont Juba a voulu parler, n'eſt, ſans doute, ni un arbouſier, ni un fraiſier, mais quelque mûrier de la plus grande eſpece

(15) La ceriſe, en Grec, *keraſion*; en Italien, *cerigia*; en Eſpagnol, *cireças*; en Anglois, *cherry*; en Gallois, *ceiroes*; en Allemand, *kirſen*, *kirſchen*; en Flamand, *kerſen*; en Anglo-Saxon, *cyrſe*; en Suédois, *kirſebaer*. Sur l'origine du nom de ce fruit chez les diverſes nations, conſultez la premiere note du chapitre ſuivant.

on en voit d'autres qui ſont prêtes à pouſſer. Les Auteurs ne ſont pas d'accord ſi c'eſt l'arbouſier mâle, ou ſa femelle, qui porte du fruit. Au reſte, c'eſt un fruit peu eſtimé ; car ſon nom Latin *un'edo* vient de ce qu'on n'en mange jamais qu'un chaque fois. Cependant les Grecs lui donnent deux noms, l'appellant *comaron* (13) & *mêmecylon ;* ce qui donne à penſer qu'ils en connoiſſent deux eſpeces. Les Latins appellent auſſi l'arbouſier *arbutus*. Juba dit qu'en Arabie il y a de ces arbres (14) qui ont cinquante coudées de haut.

Il y a auſſi beaucoup de différence entre les fruits à grains. Par exemple, entre les grains de raiſins, les uns ſont durs, les autres tendres ; les uns ſont gros, les autres n'ont qu'un pepin, encore eſt-il très petit ; d'autres en ont deux, & ces derniers rendent moins de vin. Les grains de lierre ſont auſſi très différents de ceux de ſureau. Ceux de grenade ont une figure particuliere, c'eſt-à-dire anguleuſe ; & ils ſont les ſeuls qui aient cette figure : en outre, ces grains n'ont point d'enveloppe particuliere, mais ſeulement une pellicule commune, qui eſt blanche. En général, les grains ſont d'une ſubſtance charnue & ſucculente, ſur-tout ceux qui n'ont qu'un petit pepin.

Quant aux baies, il y a pareillement une grande différence entre elles ; car autres ſont les olives, autres les baies de laurier ; autres ſont les baies du cornouiller, autres celles du lotus ; enfin autres ſont les baies du myrte, autres celles du lentiſque. Il eſt à obſerver que toutes celles qui viennent ſur le houx & ſur les épines n'ont point de jus. Les ceriſes (15) tiennent le milieu entre les baies & les fruits à grains. Elles ſont blanches au commencement, ainſi que preſque toutes les baies. Il y a certaines ſortes de baies qui, en mûriſſant, deviennent vertes ; par exemple, celles de laurier & les olives. Mais les mûres, les ceriſes & les cornouilles deviennent rouges : & même les mûres, les ceriſes & les olives finiſſent par noircir.

De ceraſis, genera octo.

CAPUT 25. CERASI ante victoriam Mithridaticam L. Luculli non fuêre in Italia. Ad Urbis annum DCLXXX is primùm vexit è Ponto: anniſque CXX trans Oceanum in Britanniam uſque pervenêre. Eadem, ut diximus, in Egypto nullâ curâ potuêre gigni. Ceraſorum Aproniana maximè rubent: nigerrima ſunt Lutatia: Cæciliana verò & rotunda. Junianis gratus ſapor, ſed penè tantùm ſub arbore ſua, adeo teneris, ut geſtatum non tolerent. Principatus duracinis, quæ Pliniana Campania appellat: in Belgica verò Luſitanis. In ripis etiam Rheni, tertius iis colos è nigro ac rubenti viridique, ſimilis matureſcentibus ſemper. Minus

(1) Il les apporta de Céraſonte, aujourd'hui *Zephano*, ville de Pont, d'où ce fruit prit le nom de *ceraſum*, ſelon la plupart des Critiques. Ce n'eſt pas que le docte Caſaubon ne ſe ſoit inſcrit en faux contre ce préjugé général, & n'ait tenté d'établir que la ville de Céraſonte elle-même étoit ainſi nommée, parceque ſon territoire produiſoit les meilleures ceriſes qu'il y eût dans la province Pontique. Conſultez ſes notes ſur Athénée; Ménage, *Origin. de la lang. Franç.* au mot *Ceriſe*; & le docte Jean Ihre, au mot *Kirſe baer*, ainſi qu'au mot *Kirſedranck*, ou vin de ceriſe. Sur le tranſport de ce fruit par Lucullus, conſultez S. Jérôme, *ad Marcell.* Terrull. *in Apolog.* chap. 11, p. 12; Athénée, liv. 2, p. 51; & Calepin, au mot *Ceraſus, untis.*

(2) Par la raiſon, ſans doute, que les ceriſiers aiment les pays froids & ſeptentrionaux, comme Pline va l'obſerver plus loin.

(3) C'eſt-à-dire les ceriſes auxquelles un certain Apronius donna ſon nom.

(4) Telles ſont, par exemple, nos belles ceriſes de la vallée de Montmorency.

(5) C'eſt-à-dire ceriſes de Lutatius. Au reſte, je lis ici *Lutatia* avec le Pere Hardouin, & non pas *ut Actia* avec les éditions antérieures.

(6) Telles ſont nos *mceriſes.*

(7) Ou ceriſes de Cécilius.

(8) Ce caractere eſt fort vague à notre égard; car il ſe rencontre dans preſque toutes nos ceriſes proprement dites.

(9) C'eſt-à dire ceriſes de Junius, ou peut-être ceriſes de Junie. Le Pere Hardouin en fait cette eſpece que nous

De huit ſortes de ceriſes.

AVANT la victoire de Lucullus ſur le Roi Mithridate, il n'y avoit point de ceriſier en Italie. Ce fut ce Général qui le premier, l'an de Rome 680, apporta de ces arbres de la province de Pont (1) : & au bout de ſix vingts ans on en tranſporta dans l'iſle de Bretagne, qui eſt ſituée dans l'Océan. Néanmoins, quelques ſoins qu'on ſe ſoit donnés, il n'a pas été poſſible de faire croître le ceriſier en Egypte (2). Les ceriſes Aproniennes (3) ſont les plus rouges (4), comme les Lutaciennes (5) ſont les plus noires (6). Les Céciliennes (7) ſont rondes (8). Les Juniennes (9) ont un très bon goût ; mais il faut les manger ſur l'arbre, car elles ſont ſi tendres, qu'elles ne ſouffrent pas qu'on les manie. Les duracines (10), qui, dans la Campanie, prennent le nom de Pliniennes (11), ſont les meilleures de toutes les eſpeces connues en Italie. Dans la Gaule Belgique, on donne la palme aux ceriſes de Luſitanie (12). Celles qui croiſſent ſur les bords du Rhin ſont tiercées, ou partagées de trois couleurs, qui ſont le rouge, le verd & noir; au moyen de quoi elles reſſemblent en tout tems

---

nommons *guignes ;* nom qui ſignifie ceriſes de Guienne, ſelon Calepin.

(10) Le Pere Hardouin décide que ce ſont nos *bigarreaux :* mais il ne fonde cette déciſion que ſur la fauſſe interprétation du mot *duracine*, qu'il fait venir *à duritie.* Or j'ai déja eu occaſion de faire obſerver que les divers fruits nommés *duracins* par les Latins, n'avoient point cette étymologie; & que cette dénomination étoit d'origine étrangere, venant de *dur* ou *dour*, mot Celtique qui ſignifie humeur ſurabondante, & ſource du *turgidus* des Latins. Voyez ce que j'ai dit au ſujet de *uva duracina*, liv. 14, p. 138 & 139 de ce volume. Les ceriſes duracines, que les Romains préféroient à toute autre eſpece, n'étoient donc point des bigarreaux, mais de vraies ceriſes très groſſes & remplies d'un ſuc ſurabondant. Telles ſont celles que l'on choiſit pour confire bruſquement au caramel, ſans leur laiſſer perdre leur belle forme & leur groſſeur. On les nomme alors ceriſes glacées au ſucre.

(11) C'eſt-à-dire ceriſes de Plinius, ceriſes de Pline. C'étoit quelque Romain de ce nom qui les avoit miſes en vogue.

(12) Ce ſont nos *griotes*, s'il en faut croire le Pere Hardouin.

quinquennium eſt, quod prodiêre, quæ vocant laurea, non ingratæ amaritudinis, inſitæ in lauro. Sunt & Macedonica parvæ arboris, raròque tria cubita excedentis : & minore etiamnum frutice, chamæceraſi. Inter prima hoc è pomis colono gratiam annuam refert. Septentrione frigidiſque gaudet : ſiccatur etiam ſole, conditurque, ut oliva, cadis.

De corno & lentiſco.

CAPUT 26. QUÆ cura & cornis, atque etiam lentiſco adhibetur, ne quid non hominis ventri natum eſſe videatur. Miſcentur ſapores, & alio alius placere cogitur. Miſcentur verò & terræ cœlique tractus. In alio cibi genere India advocatur, in alio Ægyptus, Creta, Cyrene, ſingulæque terræ. Nec ceſſat in veneficiis vita, dummodò omnia devoret. Planius hoc fiet in herbarum natura.

(13) Ruellius, liv. 1, *de natur. ſtirp.* p. 138, les confond avec l'eſpece nommée *Amaraſia*. Mais Calepin, d'après d'anciens Auteurs, diſtingue expreſſément celle-ci de celle-là. Voici ſes paroles : *Sunt & alia genera, Siciliana rotunda, Juniana, Poraciva, Campanica, Laurea, Amaraſia, Viſula, Germanica, Gallica, Macedonica, &c.* Il renvoie, ſur la ceriſe & ſur ſes diverſes eſpeces, à Théophraſte, liv. 3, chap. 24; à Dioſcoride, liv. 7; à Eginete, liv. 6; à Sérapion, chap. 345; à Galien, liv. 7, *ſimpl.* chap. 8; & *de aliment.* liv. 2, chap. 11.

(14) Dont le fruit ſent le muſc, écrit Dioſcoride, liv. 1, Εὐπατ. chapitre 154.

(15) Confirmé par Palladius, l. 11, *Octobr* tit. 12, p. 152.

(1) La cornouille, en Grec, *kraneion*; en Italien, *corniſla*; en Flamand, *cornoelien*; en Allemand, *thierlin, herrenkirſer* (ce dernier mot ſignifie ceriſe ſauvage; & c'eſt auſſi la qualification de ce fruit dans pluſieurs autres idiômes). Le cornouiller ſe nomme en Grec *kraneia*; en Italien, *cornolaro*; en Slawon, *deren*, &c. Virgile qualifie la cornouille un fruit pierreux, *Enéide*, liv. 3 :

Baccas lapidoſaque corna
Dant rami.

(2) L'article *Lentiſque* a été fait avec ſoin par Calepin; nous le rapporterons ici : *Lentiſcus arbor eſt in Chio præcipuè naſcens (quamquam & in Italia & in Narbonenſi Gallia proveniat), magnitudine roboris; ſorbi folio; terebinthi odore; acinis, dum matureſcunt, rufis; ubi maturuerint, nigris; maſtichen exudans in modum gummi. Græcis*

à des fruits qui mûriſſent. Il n'y a pas cinq ans que les laurines (13) ont commencé à paroître : cette ſorte de ceriſes a été nommée ainſi, parcequ'elles ont été greffées ſur des lauriers. Elles ont une amertume qui ne déplaît point. Quant aux Macédoniques, elles croiſſent ſur de très petits arbres, qui rarement ont plus de trois coudées de haut. Les ceriſiers nains (14) ſont pourtant plus petits encore. Les ceriſes ſont une des premieres productions de l'année. Les ceriſiers aiment (15) les lieux froids & ſeptentrionaux. On ſeche les ceriſes au ſoleil, & on les garde dans des barils, comme les olives.

Des cornouilles, & du fruit du lentiſque.

On accommode de même les cornouilles (1) & les fruits du lentiſque (2); tant les hommes ſont ſoigneux de faire tout ſervir à leur conſommation. En effet, on mêle enſemble des choſes de différente ſaveur, pour que l'une donne plus de goût à l'autre : en un mot, la bouche de l'homme met à contribution tous les climats de l'univers. Il y a tel mets où c'eſt l'Inde qui fournit ſon contingent; dans un autre, ce ſera l'Egypte, ou la Crete, ou la Cyrénaïque : ainſi des autres pays. On ne s'abſtient pas même des poiſons (3) lorſqu'il s'agit de ſatisfaire la gourmandiſe. C'eſt ce qu'on verra mieux quand nous traiterons des herbes.

KHINOS, *Fr.* LENTISQUE; *Ital. & Hiſp.* LENTISCO, &c. *Hæc arbor perpetuò viret, terque in anno fructus profert, quod & ipſum teſtatur Cicero* DE DIVINAT. *verſibus ex vetuſto poetâ adductis :*

Jam verò ſemper viridis ſemperque gravata
Lentiſcus, triplici ſolita eſt grandeſcere fœtu
Ter fruges fundens, tria tempora monſtrat arandi.

Dictam autem LENTISCUM *putat Ruellius, quod liquore quodam lenteſcat : ſudat enim reſinam quam in Chio inſula* MASTICHEN *vocant. Ejus fructum Hippocrates* KHINIDA *vocat. Ex arboris hujus ligno præſtantiſſima fiebant dentiſcalpia.* Martial. *lib.* 14, *Epigr.* 22 :

Lentiſcum melius; ſed ſi tibi frondea cuſpis
Defferit, dentes penna levare poteſt.

Pline a déja parlé du lentiſque, l. 12, chap. 17.

(3) Alluſion à la ciguë, dont Pline a dit plus haut que certains ivrognes mangeoient par débauche, pour s'obliger à boire une grande quantité de vin, qui étoit regardé par les Anciens comme le contre-poiſon de la ciguë. Pline fait de plus alluſion ici aux champignons, & à pluſieurs autres mets dangereux dont il traitera dans les livres ſuivants.

De generibus ſuccorum, & de odore.

CAPUT 27. INTERIM quæ ſunt communia & pomis omnibuſque ſuccis, ſaporum genera XIII reperiuntur: dulcis, ſuavis, pinguis, amarus, auſterus, acer, acutus, acerbus, acidus, ſalſus. Præter hæc, tria ſunt genera mirabili maximè naturâ. Unum, in quo plures pariter ſentiuntur ſapores, ut vinis: namque in his & auſterus, & acutus, & dulcis, & ſuavis; omnes alieni. Alterum eſt genus, in quo ſit & alienus quidem, ſed & ſuus quidam ac peculiaris, ut in lacte. Siquidem ineſt ei, quod tamen jure dici dulce, & pingue, & ſuave non poſſet, obtinente lenitate, quæ ipſa ſuccedit in ſaporis vicem. Nullus hic aquis, ne ſuccus quidem, ut tamen eo ipſo fiat aliquis, ac ſuum genus faciat. Sentiri quidem aquæ ſaporem illum ſuccumve, vitium eſt. Magnum his omnibus in odore momentum, & magna cognatio, qui ipſe nullus eſt aquis: aut ſi ſentitur, omnino vitium eſt. Mirum, tria naturæ præcipua elementa ſine ſapore, ſine odore, ſine ſucco: aqua, aer, ignis.

(1) C'eſt de quoi l'on traitera plus amplement au liv. 31, dans les premieres ſections du chap. 3.

(2) Sur la parfaite inſipidité de l'eau, ainſi que ſur ſa qualité parfaitement inodore, conſultez le *Dictionnaire de Chymie* de M. Macquer, article *Eau*; ce même article chez M. Valmont de Bomare. Et ſur l'extrême difficulté d'obtenir une eau parfaitement inſipide & inodore, c'eſt-à-dire parfaitement pure, conſultez les *Leçons de Phyſique* de feu M. l'Abbé Nollet, à l'entrée du quatrieme tome.

(3) Je lis au texte: *Mirum, tria naturæ præcipua elementa ſine ſapore, ſine odore, ſine ſucco: aqua, aer, ignis.* C'eſt expreſſément la leçon de tous les manuſcrits, ſi ce n'eſt qu'après le mot

Des

Des différents ſucs & des différentes odeurs des fruits.

On diſtingue les ſucs des fruits des arbres, & en général tous les ſucs quelconques, ſelon l'une des treize ſaveurs ſuivantes; ſavoir, le doux, le ſuave, le gras, l'amer, l'auſtere, l'âcre, le piquant, l'âpre, l'acide, le ſalé; & outre ceux-là, trois autres goûts dont la nature tient du merveilleux. Le premier de ces trois goûts particuliers en renferme à lui ſeul pluſieurs, comme fait le vin, liqueur dans laquelle on peut ſurprendre le piquant, le doux, le ſuave; toutes ſaveurs, au reſte, qu'on doit regarder comme purement accidentelles dans le vin. Le ſecond eſt celui dans lequel il ſe trouve, à la vérité, une ſaveur étrangere, mais en même tems une ſaveur propre & particuliere, comme dans le lait, qu'on ne peut avec raiſon qualifier expreſſément de doux, de gras, ni de ſuave; & cela, à cauſe de ſa fadeur, qui domine tellement dans le lait ſur ces ſaveurs ſecondaires, qu'elle en conſtitue le goût propre & diſtinctif. Le troiſieme goût dont il me reſtoit à parler, c'eſt celui de l'eau, quoiqu'à vrai dire l'eau n'ait (1) ni goût ni ſuc, & que ce ſoit une dépravation en elle lorſqu'on y en remarque quelqu'un. L'odeur fait beaucoup dans tous ces goûts, & elle a avec eux un prochain rapport; mais l'eau eſt parfaitement inodore (2): & toute eau dont l'odeur eſt ſaiſiſſable, eſt, dès-lors, viciée. Il eſt à remarquer que les trois principaux éléments de la Nature, ſavoir (3), l'eau, l'air & le feu, n'ont ni ſaveur, ni odeur, ni ſuc.

ſapore, les copiſtes y ont joint abuſivement le mot *eſſe*, qui exigeroit enſuite les noms de ces éléments à l'accuſatif: & c'eſt pourquoi les Editeurs, qui ne s'étoient point douté que ce mot *eſſe* étoit une interpolation vicieuſe, avoient pris le parti de ſubſtituer à la leçon véritable & manuſcrite *aqua*, *aer*, *ignis*, la leçon manifeſtement forcée & téméraire, *aquas*, *aera*, *ignes*. Je penſe avoir reſtitué ce paſſage dans ſa premiere pureté.

De ſuccis fructuum, & arborum, & coloribus, & odoribus, & natura pomorum, & de commendatione fructuum.

CAPUT 28.

ERGO ſuccorum vinoſi piro, moro, myrto: minimè (quod miremur) uvis. At pingues olivæ, lauro, nuci juglandi, amygdalis: dulces uvis, ficis, palmis: aquoſus prunis. Magna differentia & in colore ſucci. Sanguineus moris, ceraſis, cornis, uvis nigris. Idem albis candidus. Lacteus in capite ficis, in corpore non item: ſpumeus malis: nullus Perſicis, cùm præſertim duracina ſucco abundent: ſed quis ejus ullum dixerit colorem?

Sua & in odore miracula. Malis acutus, Perſicis dilutus: dulcibus nullus; nam & vinum tale ſine odore: tenue odoratius; multoque celeriùs talia ad uſum veniunt, quàm pinguia. Quæ odorata, non eadem in guſtu tenera, quia non ſunt pariter odor & ſapor. Quamobrem citreis odor acerrimus, ſapor aſperrimus: quadamtenus & cotoneis: nulluſque odor ficis.

Et hactenus ſint ſpecies ac genera pomorum, naturas arctiùs colligi par eſt. Alia ſiliquis gignuntur, ipſis dulcibus, ſemenque complexis amarum: cùm in pluribus ſemina placeant, in ſiliqua damnentur. Alia baccis, quarum intus lignum, & extrà caro, ut olivis, ceraſis. Aliquorum intus baccæ, foris lignum, ut his quæ in Ægypto diximus gigni. Quæ baccis natura, eadem & pomis. Alio-

(1) On en a parlé chap. 15.

(2) On en a parlé chap. 24.

(3) Pline a déja parlé des baies du myrte, liv. 14, chap. 16; & des autres fruits qui ſuivent, dans les chapitres précédents.

(4) Voyez la fable de Pyrame & & Thisbé chez Ovide. Voyez auſſi Athénée, liv. 2, p. 51.

Des ſucs des fruits, & du bois même des arbres ; des fruits conſidérés ſelon leurs couleurs, leurs odeurs, & leur nature particuliere. Obſervations curieuſes ſur pluſieurs ſortes de fruits.

Les poires (1), les mûres (2), les myrtilles (3), ont un ſuc vineux : & ce ſuc, vineux par lui-même, ne ſe remarque point dans les raiſins ; ce qui eſt ſurprenant. Les olives, les baies de laurier, les noix, les amandes, ont un ſuc huileux. Celui des raiſins, des figues, des dattes, eſt doux : celui des prunes eſt aqueux. Il y a auſſi beaucoup de variété dans la couleur du ſuc. Celui des mûres (4), des ceriſes, des cornouilles, des raiſins noirs, eſt de couleur de ſang ; mais celui des raiſins blancs eſt blanc comme ſon enveloppe. Celui du ſommet de la figue eſt laiteux ; mais celui du corps de la figue eſt d'une autre couleur. Le ſuc des pommes eſt écumeux. Les pêches n'en ont point, excepté quelques eſpeces, & principalement l'eſpece nommée duracine, qui en a beaucoup ; mais on ne ſauroit dire de quelle couleur il eſt.

L'odeur des fruits n'eſt pas moins admirable par ſa diverſité. Les pommes ont une odeur qui pique, & les pêches ont une odeur tempérée : les fruits doux n'en ont aucune ; le vin doux lui-même n'en a point. Les vins fins en ont plus que les autres : auſſi fait-on plus volontiers uſage des vins fins que des vins gras. Au reſte, les fruits qui ont le plus d'odeur ne ſont pas toujours les plus agréables au goût ; & cela, parceque l'odeur ne regle pas la ſaveur, ni celle-ci celle-là. De là vient que les citrons ont une odeur très piquante, tandis qu'ils ont un goût très âpre. Il en eſt, en quelque façon, de même des pommes de coing : & quant aux figues, elles n'ont point d'odeur.

Ces conſidérations ſont propres à nous faire différencier les genres de fruits, & à démêler leurs eſpeces : examinons main-

rum intus corpus, & foris lignum, ut nucum. Aliis foris corpus, intus lignum, ut Perſicis & prunis : vitiumque cinctum fructu, cùm fructus alibi muniatur vitio.

Putamine clauduntur nuces, corio caſtaneæ. Detrahitur hoc iis : at in meſpilis manditur. Cruſtâ teguntur glandes, cute uvæ, corio & membranâ Punica. Carne & ſucco mora conſtant, cute & ſucco cerafi. Quædam ſtatim à ligno recedunt, ut nuces, & palmæ. Qædam adhærent, ut olivæ, laurique. Quorumdam generi utraque eſt natura, ut Perſicis : etenim duracinis adhæret corpus, è lignoque avelli nequit ; cùm in cæteris facilè ſeparetur. Quibuſdam nec intus, nec extrà lignum, ut in palmarum genere. Aliquorum lignum ipſum in uſu & pomi vice ; ut generi amygdalæ quam in Ægypto gigni diximus. Quorumdam extrà, gemina geminantur vitia, ut in caſtaneis, amygdalis, nucibuſque juglandibus. Quorumdam natura trigemina eſt : corpus, deinde lignum, rurſuſque ſemen in ligno, ut Perſicis. Quædam inter ſe denſa, ut uvæ, ſorba : quæ ramos circumdata ex omni parte uvarum modo degravant. Alia rara, ut in Perſicis. Quædam alvo continentur, ut granata. Dependent alia pediculis, ut pira. Alia racemis, ut uvæ, palmæ. Alia & pediculis & racemis, ut ederæ, ſambuci. Alia ramo

(5) Il fera à propos de comparer ici notre Pline avec Théophraſte, qui traite ce même ſujet, mais plus ſommairement, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chapitre 18.

(6) Au liv. 13, chap. 9.

(7) Dont nous avons traité chapitre 12.

(8) Pline a parlé de cette ſorte de dattes au liv. 13, chap. 4.

(9) Au liv. 13, chap. 9.

tenant leur différente conſtitution. Les uns ſe forment (5) dans des gouſſes; & ces gouſſes ſont quelquefois douces à manger, tandis que la graine qu'elles renferment eſt amere; au lieu que dans la plupart des autres fruits, c'eſt la graine qui eſt d'un goût agréable, & la gouſſe d'un mauvais goût. Paſſons à d'autres fruits. Les uns ſont de ſimples baies; & parmi celles-ci il s'en trouve qui ont la partie ligneuſe en dedans, & la chair en dehors, comme les olives & les ceriſes; & d'autres qui ont la chair en dedans, & la partie ligneuſe en dehors, comme certaines baies d'Egypte, dont nous avons parlé (6) dans les livres précédents. Ce que nous diſons ici des baies peut s'appliquer à pluſieurs fruits; car les uns ont la chair en dedans, & la partie ligneuſe en dehors, comme les noix; les autres ont la chair en dehors, & la partie ligneuſe en dedans, comme les pêches & les prunes; en ſorte que dans ces derniers fruits, ce qui ſe mange ſert d'enveloppe à ce qui ne ſe mange pas, & que dans les autres c'eſt tout le contraire.

Les noix ſont revêtues d'une coquille; les châtaignes d'une peau: il faut ôter cette peau pour manger les châtaignes, au lieu qu'on mange les neffles ſans les dépouiller de la leur. Les glands ſont couverts d'une écaille; les raiſins d'une pellicule; les grenadiers d'une peau & d'une tunique. Les mûres ſont un compoſé de chair & de ſuc; les ceriſes de ſuc & d'une peau. Il y a des fruits qui ne tiennent point à leur partie ligneuſe, comme les noix & les dattes: il y en a d'autres qui y tiennent, comme les olives & les baies de laurier. Dans certains genres de fruits, il y en a qui y tiennent, & d'autres qui n'y tiennent pas, comme dans le genre des pêches; car le noyau tient ſi fort aux pêches duracines (7), qu'il eſt impoſſible de l'en arracher, au lieu qu'il ſe ſépare aiſément des autres pêches. On trouve des fruits qui n'ont, ni en dedans ni en dehors, aucune partie ligneuſe; telle eſt une certaine eſpece de dattes (8). Il y en a quelques-uns dont on mange même la partie ligneuſe; telle eſt la ſorte d'amande qui croît en Egypte, & dont nous avons parlé précédemment (9). Il y en a d'autres qui

adhærent, ut in lauro. Quædam utroque modo, ut olivæ: nam & breves pediculi & longi. Quædam vaſculis conſtant, ut Punica & meſpila, lotoſque in Ægypto & Euphrate.

Jam verò diverſa gratia & commendatio. Carne palmæ placent, cruſtâ Thebaicæ, ſucco uvæ, & caryotæ; callo pira ac mala, corpore melimela, mora cartilagine, nuclei grano: quædam in Ægypto cute, ut caricæ. Detrahitur hæc ficis virentibus, ut putamen: eadem in ſiccis maximè placet. In papyris & ferulis, ſpinaque alba, caulis ipſe pomum eſt. Sunt & ficulni caules. In fruticoſo genere, cum caule capparis: in ſiliquis verò quod manditur, quid niſi lignum eſt? non omittendâ ſeminis earum proprietate; nam neque corpus, nec lignum, nec cartilago dici poteſt, neque aliud nomen inveniet.

(10) Il a manqué à Pline, & à tous les Anciens, la connoiſſance d'une ſorte de baies précieuſes dont ils étoient bien éloignés, ſans doute, de ſoupçonner l'exiſtence; je veux parler des baies de l'*arbre de cire*, ou *piment royal*, en Latin moderne *gale*. C'eſt un arbriſſeau aquarique que l'on diſtingue en mâle & en femelle: l'un porte les fruits, l'autre les fleurs fécondantes. On les diſtingue auſſi en deux eſpeces, l'une de la Caroline, l'autre de la Louiſiane. L'une & l'autre croiſſent à la hauteur de nos petits ceriſiers, ont le port du myrte; & leurs feuilles ont auſſi une ſorte d'odeur myrrée. La dénomination d'*arbres de cire* a été donnée à ceux-ci, parceque leurs baies, qui ſont de la groſſeur d'un grain de coriandre, & d'un gris cendré, contiennent des noyaux couverts d'une réſine qui a beaucoup de rapport avec la cire, & qui s'emploie aux mêmes uſages à la Louiſiane, & ſurtout à la Caroline. M. Duhamel a projetté de naturaliſer cet arbre en France; projet vraiment utile & patriotique.

ont une double enveloppe, comme les châtaignes, les amandes, les noix. On en voit qui ſont compoſés de trois ſubſtances; ſavoir, de chair en dehors, d'un noyau en dedans, & d'une ſemence dans le noyau, comme les pêches. Quelques-uns ſont ſerrés les uns contre les autres, comme les raiſins & les cormes, & garniſſent tellement leurs branches, qu'ils les font plier. Quelques autres ſont clair-ſemés, comme les pêches. D'autres ſont contenus dans une eſpece de matrice, comme les grains de grenades. D'autres pendent à une queue, comme les poires. D'autres viennent en grappe, comme les raiſins & les dattes. D'autres viennent en grappe, & en outre ont une queue, comme les grains de lierre, & les baies de ſureau. D'autres ſont attachés aux branches, comme les baies de laurier. D'autres viennent de deux façons, comme les olives; car on voit de celles-ci qui ſont à courte queue, & d'autres à queue longue. Il ſe trouve auſſi des fruits qui ont un enfoncement à leur partie ſupérieure, comme les grenades, les neffles, & le lotos d'Egypte & des bords de l'Euphrate.

Les différents fruits ſont recommandables pour différentes cauſes. On eſtime les dattes communes, à cauſe de leur chair; mais les dattes de Thebes en Egypte ſont recherchées pour leur peau; les dattes ſeches & les raiſins pour leur ſuc; les pommes & les poires pour leur fermeté; les pommes de miel pour leur chair; les mûres pour leur cartilage; les noyaux pour la ſemence qu'ils contiennent. En Egypte, on eſtime certains fruits pour leur peau, comme les figues ſeches. Il eſt vrai que l'on rejette la peau des figues fraîches; mais on aime beaucoup la peau des figues ſéchées. Dans les différentes ſortes de papyrus, dans la férule & l'épine blanche, c'eſt la tige que l'on mange: on mange auſſi les tiges de figuier. Parmi les arbriſſeaux, les capres ſe mangent avec leurs tiges. Mais la partie comeſtible des caroubes n'eſt autre choſe que du bois. Quant à leur graine, on ne ſauroit dire que ce ſoit ni de la chair, ni du bois, ni du cartilage; & toutefois on ne ſait quel autre nom lui donner (10).

De myrto, genera ejus XI.

CAPUT 29. SUCCORUM natura præcipuam admirationem in myrto habet, quando ex una omnium olei vinique bina genera fiunt. Item myrtidanum, ut diximus. Et alius uſus baccæ fuit apud antiquos, antequam piper reperiretur, illius obtinens vicem: quodam etiam generoſi obſonii nomine inde tracto, quod etiam nunc myrtatum vocatur. Eâdemque origine aprorum ſapor commendatur, plerumque ad intinctus additis myrtis.

Arbor ipſa in Europæ citeriore cœlo, quod à Ceraunîis montibus incipit, primùm Circeiis in Elpenoris tumulo viſa traditur: Græcumque ei nomen remanet, quo peregrinam eſſe apparet. Fuit ubi nunc Roma eſt, jam tum cùm conderetur; quippe ita traditur, myrteâ verbenâ Romanos Sabinoſque, cùm propter raptas virgines dimicare voluiſſent, depoſitis armis purgatos in eo loco, qui nunc ſigna Veneris Cluacinæ habet. Cluere enim antiqui pur-

(1) Nous avons traité de ces huiles, chap. 7 de ce même livre.

(2) Nous avons traité de ces vins, liv. 14, chap. 16.

(3) Au liv. 14, *ibid.* Conſultez, ſur le *myrtidanum*, Galien, tome 2, *Explic. voc. Hippocr.* p. 92 & 97; & Hippocrate lui-même, liv. 2, *de Morb. mulier.* ſect. 84, p. 608.

(4) Les Anciens eurent long-tems horreur du poivre. Sur quoi conſultez Plutarque, liv. 9, *Sympoſ.* queſt. 9, p. 733. Les gens de la campagne emploient aujourd'hui même, au défaut de poivre, les baies d'une ſorte de myrte foreſtier, comme nous aurons lieu de le faire obſerver au liv. 27.

(5) Confirmé par Varron, liv. 4, *de Ling. Lat.* p. 28.

(6) Ville de l'ancien Latium, & demeure de la Circé de la fable, dont parle Homere, *Odyſſ.* liv. 10.

(7) C'étoit un des compagnons d'Ulyſſe, qui tomba du haut du palais de Circé, & ſe tua. Pline paroît copier ici Théophraſte, *Hiſt.* liv. 5, chap. 9.

(8) Ce ſont les mêmes que les monts Acrocérauniens d'Epire, dont nous avons traité au commencement du liv. 3, tome 2.

(9) Voyez Tite Live, liv. 1.

Du

Du myrte, & de ſes onze eſpeces.

La nature des ſucs eſt ſur-tout admirable dans le myrte, d'autant que c'eſt le ſeul de tous les arbriſſeaux duquel on faſſe deux ſortes d'huile (1), & deux ſortes de vin (2), outre le vin appellé *myrtidanum*, dont nous avons parlé ailleurs (3). Les Anciens faiſoient un autre uſage des baies de myrte; car ils les employoient en guiſe de poivre (4), avant qu'on eût découvert celui-ci. Elles ont donné le nom à un mets exquis, que l'on appelle encore maintenant du *myrté* (5). On les emploie auſſi dans une ſauce que l'on fait pour le ſanglier, & qui rend cette venaiſon plus ragoûtante.

On dit que ce fut à Circéi (6), près du tombeau d'Elpenor (7), que l'on vit les premiers myrtes qui euſſent jamais paru dans l'Europe en deçà des monts Cérauniens (8). Cet arbre retient encore ſon nom Grec; ce qui montre qu'il eſt originairement étranger à l'Italie. Cependant, dès le tems de la fondation de Rome, il y avoit déja des myrtes dans le lieu où eſt placée cette ville; car on rapporte que lorſque les Romains & les Sabins, ſur le point d'en venir aux mains à l'occaſion de l'enlevement des Sabines (9), eurent mis bas les armes, ils furent purifiés avec une branche de myrte, dans l'endroit même où l'on voit préſentement la ſtatue de Vénus Cluacine (10), ainſi appellée du vieux mot Latin *cluere* (11), purifier. Sur quoi il eſt à obſerver que le myrte fournit auſſi un parfum. Quoi qu'il en ſoit, cet arbre fut choiſi pour

(10) Plaute, *in Curculione*, acte 4, ſcene 1, vers 10, fait mention du temple de Vénus Cluacine, *Cluacinæ ſacrum*. Conſultez auſſi chez Patine, p. 182, une médaille de la famille Muſſidia, où ſe lit Cloacin.

(11) C'eſt que les Latins, encore demi-barbares, ajoutoient anciennement le *C* devant la lettre *L*, à la mode des Celtes & des anciens Germains. C'eſt ainſi qu'on a dit jadis *Clowis* & *Clotaire* pour *Louis* & *Lotaire*. C'eſt ainſi que les Hnns, chez Sidonius Apollinaris, ſont appellés *Chuns*. En général le *C* eſt un affixe Celtique, comme le *Sk* un affixe Celtoſcythe.

gare dicebant. Et in ea quoque arbore ſuffimenti genus habetur. Ideo tum electa, quoniam conjunctioni, & huic arbori Venus præeſt. Haud ſcio, an prima omnium in locis publicis Romæ ſata, fatidico quidem & memorabili augurio. Inter antiquiſſima namque delubra habetur Quirini, hoc eſt, ipſius Romuli: in eo ſacræ fuêre myrti duæ ante ædem ipſam per longum tempus, altera patricia appellata, altera plebeia. Patricia multis annis prævaluit, exuberans ac læta, quamdiu Senatus quoque floruit, illa ingens: plebeia retorrida ac ſqualida. Quæ poſteaquam evaluit, flaveſcente patriciâ, Marſico bello, languida auctoritas patrum facta eſt, ac paulatim in ſterilitatem emarcuit majeſtas. Quin & ara vetus fuit Veneri Myrteæ, quam nunc Murciam vocant.

Cato tria genera myrti prodidit, nigram, candidam, conjugulam, fortaſſis à conjugiis, & illo Cluacinæ genere. Nunc & alia diſtinctio, ſativæ, aut ſylveſtris, & in utraque latifoliæ. In ſylveſtri, propria oxymyrſine. Sativarum genera topiarii faciunt: Tarentinam, folio minuto: noſtratem, patulo: hexaſticham denſiſſimo, ſenis foliorum verſibus. Hæc non eſt in uſu: ramoſa utraque alia. Conjugulam exiſtimo nunc noſtratem dici. Myrtus odoratiſſima

(12) C'eſt pourquoi le myrte eſt appellé *myrtus Cytherea* par Ovide, *Faſt.* livre 4, v. 15.

(13) Conſultez, ſur Vénus Murcie, Varron, liv. 4, *de Ling. Lat.* & Plutarque, *Quæſt. Rom.* p. 268. Publius Victor place l'autel de Vénus Murcie dans le onzieme quartier de Rome, qui étoit le huitieme ſelon la diſtribution de Romulus.

(14) Caton, *de re ruſt.* chapitre 8, page 14, & chapitre 133, page 69.

(15) Caton, *ibid.*

(16) Dont nous traiterons liv. 23.

(17) Voyez ſa figure chez Matthiole, ſur le premier livre de Dioſcoride, p. 228.

(18) Ainſi porte l'élite des manuſcrits, & non pas *exoticam.* Le P. Hardouin dit que c'eſt le *myrtus latifolia Batica*, appellé auſſi *exotica* par Cluſius, *Hiſt. Plant.* chap. 43, p. 65. Le

ſanctifier la cérémonie de l'union des Romains avec les Sabines, parcequ'il eſt conſacré à la Déeſſe Vénus, qui préſide à l'union des deux ſexes (12). Je ne ſais même s'il ne fut pas le premier de tous les arbres que l'on planta dans la place publique de Rome; ce qui étoit un illuſtre préſage des deſtinées de cette ville: car au devant du temple de Quirinus, c'eſt-à-dire de Romulus, temple qui paſſe pour être un des plus anciens de Rome, il y eut pendant long-tems deux myrtes ſacrés, l'un appellé Patricien, & l'autre Plébéien. Le Patricien demeura verd, beau, & grand, pendant bien des années, c'eſt-à-dire tant que l'autorité du Sénat ſe maintint: & au contraire le myrte Plébéien étoit alors ſec & miſérable. Mais celui-ci ayant repris vigueur, & le myrte Patricien étant devenu ſec & languiſſant, l'autorité du Sénat commença à s'affoiblir, dans l'époque de la guerre des Marſes, & la majeſté de ce corps reſpectable s'abâtardit peu-à-peu. Il y avoit auſſi un ancien autel dédié à Vénus Myrtée, que nous appellons maintenant Vénus Murcie (13).

Caton (14) fait mention de trois ſortes de myrtes; ſavoir, du myrte blanc, du myrte noir, & du myrte *conjugule* (15), ainſi appellé peut-être à cauſe qu'on l'emploie aux luſtrations dans les cérémonies nuptiales, ou à cauſe de Vénus Cluacine. Aujourd'hui nous diſtinguons les myrtes en domeſtiques & en ſauvages. Dans chacun de ces deux derniers genres, il y a des myrtes à larges feuilles. Parmi les myrtes ſauvages, celui qui mérite le mieux cette qualification, c'eſt l'oxymyrſine (16), ou myrte à feuilles pointues. Quant aux myrtes domeſtiques, les jardiniers les diſtinguent en pluſieurs eſpeces, qui ſont le myrte de Tarente, à petites feuilles; le myrte de Rome (17), à feuilles larges; le myrte hexaſtique (18), qui a ſix rangs de feuilles, & qui eſt très touffu. Ce dernier myrte n'eſt d'aucun uſage. Les deux autres ſont fort branchus. Pour ce qui eſt du myrte conjugule, je penſe que c'eſt

Pere Hardouin ajoute qu'il l'a reconnue au Jardin du Roi. Quant au myrte Tarentin, c'eſt, ſelon lui, le myrte commun de nos jardins, qui eſt à quatre feuilles. *Hexaſtique* ſignifie à ſix rangs.

in Ægypto. Cato docuit vinum fieri è nigra, ſiccata uſque in ariditatem in umbra, atque ita muſto indita. Si non ſiccentur baccæ, oleum gigni. Poſtea compertum, & ex alba vinum fieri album, duobus ſextariis myrti tuſæ, in vini tribus heminis maceratæ, expreſſæque. Folia & per ſe ſiccantur in farinam, ad hulcerum remedia in corpore humano, leniter mordaci pulvere, ac refrigerandis ſudoribus. Quinimò oleo quoque (mirum dictu) ineſt quidam vini ſapor, ſimulque pinguis liquor, præcipuâ vi ad corrigenda vina, ſaccis antè perfuſis. Retinet quippe fæcem, nec præter purum liquorem tranſire patitur, datque ſe comitem præcipuâ commendatione liquato. Virgæ quoque ejus geſtatæ manu viatori proſunt in longo itinere pediti. Quin & virgei anuli expertes ferri inguinum tumori medentur.

Bellicis quoque ſe rebus inſeruit: triumphanſque de Sabinis Poſtumius Tubertus in Conſulatu (qui primus omnium ovans ingreſſus Urbem eſt, quoniam rem leviter ſine cruore geſſerat) myrto Veneris Victricis coronatus inceſſit, optabilemque arborem etiam hoſtibus fecit. Hæc poſtea

(19) Théophraſte en apporte la raiſon, *de Cauſ. plant.* chap. 27, p. 385.

(20) Caton, *de re ruſt.* chap. 125, p. 66.

(21) Il paroît, par Tite Live, liv. 2, p. 27, & par Denys d'Halicarnaſſe, *Antiq.* p. 314, que Poſtumius fut pluſieurs fois Conſul.

(22) Et auſſi parcequ'il avoit été vaincu d'abord, ſelon l'obſervation de Denys d'Halicarnaſſe, *ibid.*

(23) Parcequ'un tel triomphe leur coûtoit moins de ſang.

(24) Conſultez, ſur la différence de l'ovation au triomphe, ce paſſage d'Aulu-Gelle, liv. 5, chap. 6, p. 327: *Ovalis corona myrtea eſt: eâ utebantur Imperatores qui ovantes introibant Urbem. Ovandi autem, ac non triumphandi, cauſa eſt, cùm aut bella non ritè indicta, neque cum juſto hoſte geſta ſunt; aut hoſtium nomen humile & non idoneum eſt, ut ſervorum piratarumque; aut deditione repentè factâ, impulverea, ut dici ſolet, incruentaque victoria obvenit: cui facilitati aptam eſſe Vene-*

celui qu'on nomme maintenant myrte de Rome. En Egypte, le myrte eſt fort odorant (19). Caton enſeigne (20) la maniere de faire du vin de myrte noir : voici ſa méthode. On fait ſécher à l'ombre les myrtilles juſqu'à ce qu'il ne reſte plus d'humeur; enſuite on les met dans le moût: car s'ils n'étoient pas bien ſecs, ils rendroient de l'huile. Depuis Caton, on a trouvé l'art de faire du vin blanc avec des baies de myrte blanc, en faiſant infuſer dans trois hémines de vin, deux ſetiers de ces baies pilées, & exprimant enſuite l'infuſion. Les feuilles de myrte, deſſéchées & réduites en poudre, offrent à l'homme un remede contre les ulceres; car cette poudre eſt un peu corroſive : elle eſt bonne auſſi pour arrêter les ſueurs. Une choſe merveilleuſe, c'eſt que l'huile même du myrte a un goût vineux; auſſi eſt-elle excellente pour améliorer le vin; ce qui ſe fait très commodément, en imbibant auparavant de cette huile les ſacs qui ſervent à le couler: par ce moyen toute la lie reſte dans le couloir; il ne paſſe que le clair, & l'huile dont nous parlons donne un très bon goût au vin qui a été ainſi clarifié. Si un voyageur, obligé de faire une longue route à pied, porte des baguettes de myrte en ſa main, il ſentira moins de fatigue. Des branches de myrte miſes autour des aînes, en forme d'anneau, mais ſans aucun ferrement, diſſipent les tumeurs de cette partie.

Le myrte a auſſi été employé dans les honneurs militaires. Poſtumius Tubertus, ayant défait les Sabins pendant ſon Conſulat (21), & ayant été décoré de l'ovation, ou petit triomphe, parcequ'il avoit vaincu facilement & ſans répandre de ſang (22), entra dans Rome couronné de myrte, je veux dire le front ceint d'une couronne faite avec les branches de la ſorte de myrte qui eſt conſacrée à Vénus Victorieuſe : & par-là il rendit le myrte précieux aux ennemis mêmes (23). Ce Poſtumius fut le premier qui reçut l'honneur de l'ovation (24). Depuis ce rems-là, tous

ris frondem crediderunt : quod non Martius, ſed quaſi Venerius quidam triumphus foret.

ovantium fuit corona, excepto M. Craſſo, qui de fugitivis & Spartaco laureâ coronatus inceſſit. Maſurius auctor eſt, curru quoque triumphantes myrteâ coronâ uſos. L. Piſo tradit, Papirium Maſonem, qui primus in monte Albano triumphavit de Corſis, myrto coronatum ludos Circenſes ſpectare ſolitum. Avus maternus Africani ſequentis hic fuit. Marcus Valerius duabus coronis utebatur, laureâ, & myrteâ, qui & hoc voverat.

De lauro genera tredecim.

CAPUT 30. LAURUS triumphis propriè dicatur, vel gratiſſima domibus, janitrix Cæſarum Pontificumque: ſola & domos exornat, & ante limina excubat. Duo ejus genera tradit Cato: Delphicam & Cypriam. Pompeius Lenæus adjecit quam muſtacem appellavit, quoniam muſtaceis ſubjiceretur. Hanc eſſe folio maximo, flaccidoque & albicante: Delphicam æquali colore, viridiorem, maximis baccis atque è viridi rubentibus. Hac victores Delphis coronari,

(25) Cependant, au commencement de ce livre, Pline lui-même a obſervé, chap. 4, que quelques-uns de ceux qui reçurent les honneurs de l'ovation, étoient couronnés d'olivier.

(26) Aulu-Gelle, *ibid. Myrteam coronam M. Craſſus, quum bello fugitivorum confecto ovans rediret, inſolenter aſpernatus eſt: Senatuſque conſultum faciendum per gratiam curavit, ut lauro, non myrto, coronaretur.*

(27) Frere de ce Publicola qui fut le premier Conſul après l'expulſion des Rois.

(1) Le laurier, en Hébreu, *ezrach;* en Grec, *daphnê;* en Italien, *lauro;* en Eſpagnol, *laurel;* en Anglois, *laurell;* en Allemand, *lor-beer-baum*, &c. Voyez l'éloge du laurier dans le Poëme Latin de Jean Paſſerat, *Calend. Januar.* M. D. XCIV. Conſultez auſſi les articles *Laurier*, *Laurier Iroquois* ou *ſaſſafras*, *Laurier franc*, *Laurier Alexandrin*, *Laurier aromatique*, *Laurier-ceriſe*, *Laurier nain*, *Laurier ſauvage d'Acadie* ou *arbre de cire*, *Laurier royal*, & *Laurier-tin*, &c. chez M. Valmont de Bomare.

(2) C'étoit auſſi l'uſage des Grecs (voyez Heſychius au mot Κώμυθα), mais principalement des Romains. Conſultez Séneque, ch. 16 ou 35, *de conſol. ad Polybium.*

(3) Témoin ce vers d'Ovide, *Métam.* liv. 1, v. 562:

Poſtibus Auguſtis laurus fidiſſima cuſtos.

ceux à qui on décerna le même honneur, entrerent dans Rome couronnés de myrte (25). Il faut excepter Marcus Craſſus (26), qui, ayant défait Spartacus & les eſclaves fugitifs, eut, dans ſon ovation, une couronne de laurier. Maſurius rapporte que les Généraux qui entroient en triomphe à Rome, montés ſur un char, ont quelquefois porté une couronne de myrte. Papirius Maſon, qui le premier triompha ſur la montagne d'Albe, pour avoir vaincu les Corſes, avoit coutume, au rapport de Lucius Piſon, avoit, dis-je, coutume d'aſſiſter aux jeux du Cirque avec une couronne de myrte ſur la tête. Ce Triomphareur des Corſes fut l'aïeul maternel du ſecond Scipion l'Africain. Quant à Marcus Valerius (27), il ſe ſervoit de deux couronnes, l'une de laurier, & l'autre de myrte, ayant fait vœu d'en uſer ainſi.

Du laurier & de ſes treize eſpeces.

Le laurier (1) eſt particuliérement deſtiné aux triomphes : auſſi aime-t-on à le voir dans les maiſons. Il en fait l'ornement, & même il en décore la porte (2). On le trouve auſſi à l'entrée du palais des Céſars (3) & des maiſons des Pontifes. Caton en établit deux (4) eſpeces ; ſavoir, le laurier de Delphes & le laurier de Chypre. Pompeius Lenæus en ajoute une troiſieme, qu'il appelle *muſtacé*, parcequ'on mettoit des feuilles de ce laurier ſous une ſorte de gâteau appellé *muſtaceum* (5). Il dit que ce laurier a les feuilles très grandes, flaſques, & blanchâtres ; que le laurier de Delphes eſt d'une couleur égale, mais plus verte, & que ſes baies ſont très groſſes, & d'un verd rougeâtre ; qu'à Delphes on couronnoit de ce laurier ceux qui remportoient le prix des jeux,

Et encore ceux-ci du même Poète, *Triſt. Eleg.* 1, v. 39 :

Cur tandem appoſitâ velatur janua lauro,
Cingit & Auguſtas arbor opaca fores ?
Num quia perpetuos meruit domus iſta triumphos ?

(4) Au chap. 133, p. 69 ; mais au chap. 8, p. 14, il reconnoît une troiſieme ſorte de laurier, ſavoir le ſauvage.

(5) C'étoit un mets ſtomachique, ſur lequel conſultez Caton, ch. 121, p. 65.

& triumphantes Romæ. Cypriam eſſe folio brevi, nigro, per margines imbricato, criſpam.

Poſtea acceſsêre genera. Tinus : hanc ſylveſtrem laurum aliqui intelligunt, nonnulli ſui generis arborem. Differt color : eſt enim ei cærulea bacca. Acceſſit & regia, quæ cœpit Auguſta appellari, ampliſſima & arbore & folio, baccis guſtatu quoque non aſperis. Aliqui negant eamdem eſſe, & ſuum genus regiæ faciunt, longioribus foliis latioribuſque. Iidem in alio genere baccaliam appellant hanc quæ vulgatiſſima eſt, baccarumque fertiliſſima. Sterilem verò earum (quod maximè miror) triumphalem, eâque dicunt triumphantes uti : niſi id à Divo Auguſto cœpit, ut docebimus, ex ea lauru quæ ei miſſa è cœlo eſt, minima altitudine, folio criſpo ac brevi, inventu rara. Accedit in topiario opere taxa, excreſcente in medio folio parvulo, veluti lacinia folii. Et ſine ea ſpadonia, mira opacitatis patientiâ; itaque quantalibet ſub umbra ſolum implet.

Eſt & chamædaphne ſylveſtris frutex. Eſt & Alexandrina, quam aliqui Idæam, alii hypoglottion, alii Danaen,

(6) Voyez ſa deſcription chez Dalechamp. On trouve du laurier-tin au Jardin du Roi, & chez quelques Curieux. Ses fleurs, qui ſont diſpoſées en ombelles, compoſées d'un ſeul pétale fait en forme de cloche, & diviſé en cinq parties, ſubſiſtent preſque toute l'année, & font l'ornement d'un boſquet pendant l'hiver. Les baies du laurier-tin ſont très purgatives; mais ce purgatif n'eſt point en uſage.

(7) Dont la figure ſe voit chez Lobelius, *in Adverſ.* p. 424.

(8) C'eſt-à-dire baccifere, portant des baies.

(9) Sur la fin de ce chapitre.

(10) *Taxus* ſignifie un *if*. Le *laurotaxa*, ou *laurier if*, eſt dépeint par Dalechamp, liv. 2, *Hiſt. Plant.* chapitre 44, page 205; & plus fidellement par Cluſius, *Hiſtoria Plantarum*, livre 2, chapitre 64, page 278.

(11) Comme qui diroit laurier-nain : nous en parlerons au liv. 24, chap. 15, ſect. 2. C'eſt une fauſſe eſpece, comme la plupart de celles qui ſuivent. Sur les trois ſortes de *chamædaphné*, conſulrez Galien, liv. 6, *de facult. ſimpl. medic.* p. 169.

&

& à Rome, ceux qui entroient en triomphe ; que le laurier de Chypre a la feuille courte, noire, crêpue, & recoquillée par les bords.

Depuis on mit au nombre des lauriers quelques autres arbres, comme le laurier-tin (6), que les uns ptennent pour un laurier ſauvage, & les autres pour un arbre d'un genre parriculier : auſſi differe-t-il des autres lauriers par la couleur de ſes baies, qui ſont bleues. On mit auſſi au nombre des lauriers l'arbre qu'on nomme laurier royal (7), & qu'on s'accoutume à nommer laurier Auguſte. C'eſt un très grand arbre, à très grandes feuilles, & donr les baies ne ſont point âpres au goût. Quelques-uns prétendent que le laurier royal differe du laurier Auguſte, & que c'eſt un genre à parr, ayant les feuilles plus longues & plus larges. Les mêmes Auteurs, parlant d'un autre genre de laurier, appellent *baccalia* (8) le laurier commun, comme produiſant une très grande quantiré de baies. Ce qui m'étonne extrêmemenr, c'eſt qu'ils appellent triomphal le laurier ſtérile, ſoutenant qu'on l'employoit dans les triomphes. Mais pour ce qui regarde Auguſte, cet Empereur de divine mémoire fut le premier triomphateur qui ſe couronna d'un myrte venu du ciel ; événement que je ne rarderai pas à rapporter (9). Ce laurier eſt fort petit ; il produit une feuille courte & friſée, & il eſt exrrêmement rare. Il y a une autre ſorte de laurier nommé *taxa* (10), comme qui diroit if femelle, & qui, en effet, eſt, comme les ifs, très propre à être taillé en différentes figures. Celui-ci pouſſe du milieu de ſa feuille une autre petite feuille, ou plutôt un ſimple lambeau. Le laurier appellé *ſpadonien* n'a point ce lambeau donr nous parlons ; il ſouffre parfaitement bien l'ombre, & profite extrêmement dans le lieu même le plus ombragé.

Il y a auſſi le laurier nommé *chamædaphnê* (11), qui eſt un arbriſſeau ſauvage. J'oubliois le laurier Alexandrin (12), que quel-

(12) De la ville d'Alexandrie de Troade.

alii carpophyllon, alii hypelaten vocant. Ramos ſpargit à radice dodrantales, coronarii operis, folio acutiore quàm myrti, molliore & candidiore, & majore: ſemine inter folia rubro. Plurima in Ida, & circa Heracleam Ponti, nec niſi in montuoſis.

Id quoque, quod daphnoides vocatur, genus, in nominum ambitu eſt. Alii enim Pelaſgum, alii eupetalon, alii ſtephanon Alexandri vocant. Et hic frutex eſt ramoſus, craſſiore ac molliore, quàm laurus, folio, cujus guſtatu accenditur os atque guttur; baccis è nigro rufis. Notatum antiquis, nullum genus laurûs in Corſica fuiſſe: quod nunc ſatum & ibi provenit.

Ipſa pacifera, ut quam prætendi etiam inter armatos hoſtes quietis ſit indicium. Romanis præcipuè lætitiæ victoriarumque nuncia additur litteris, & militum lanceis, piliſque. Faſces Imperatorum decorat. Ex his in gremio

(13) A cauſe d'une ſorte de reſſemblance avec l'hypogloſſe, dont nous traiterons liv. 27. Sur le laurier hypoglottion, conſultez Dalechamp, livre 2, *Hiſt. Plant.* chap. 46, p. 208.

(14) Je lis *Danaën* avec l'élite des manuſcrits, & non pas *Daphnitin:* la leçon manuſcrite eſt confirmée par Dioſcoride & Stephanus.

(15) Comme qui diroit *feuille-fruit*, parceque ce laurier porte ſon fruit ſur le dos même de ſa feuille. Conſultez Dioſcoride & Stephanus.

(16) Comme qui diroit ſapin de la ſeconde claſſe. En Grec *elatè* ſignifie *abies*.

(17) Ceci eſt confirmé par Dioſcoride, liv. 4, chap. 147. Au reſte, la ponctuation de ce paſſage de Pline avoit été étrangement altérée. Le Pere Hardouin l'a reſtitué dans ſa pureté, tant d'après l'interprete d'Oribaſius, liv. 11, p. 195, que d'après Dioſcoride, liv. 4, chap. 147. On liſoit chez les Editeurs: *Molliore & candidiore; majore ſemine inter folia rubro.* J'ai ſuivi la correction judicieuſe & indiſpenſable du ſavant Jéſuite.

(18) Dont traite Dioſcoride, liv. 4, chap. 148. C'eſt une eſpece ſur le caractere diſtinctif de laquelle les Naturaliſtes ne ſont pas bien d'accord.

(19) Parceque les Grecs s'en couronnoient.

(20) Alexandre Pâris, fils de Priam.

(21) Confirmé par Dioſcoride, *ibid.* & par l'interprete d'Oribaſius, *ibid.*

(22) Elles noirciſſent étant mûres,

ques-uns appellent laurier du mont Ida, d'autres *hypo-glottion* (13), d'autres *Danaé* (14), d'autres *carpophyllon* (15), d'autres *hyp'-elatê* (16). Il jette des branches directement dès ſa racine : ces branches ont neuf pouces ou environ de longueur, & ſont propres à faire des couronnes. Ses feuilles ſont plus grandes, plus pointues (17), plus tendres, & plus blanches que celles du myrte. Sa graine eſt rouge, & placée ſur le milieu des feuilles. Ce laurier croît en grande quantité ſur le mont Ida, & aux environs d'Héraclée dans la province de Pont, mais ſeulement dans les lieux montueux.

L'arbriſſeau appellé daphnoïde (18) prend auſſi pluſieurs autres noms; car les uns l'appellent Pélaſgien, c'eſt-à-dire Grec (19); les autres *eupetale*, c'eſt-à-dire qui a de belles feuilles; les autres enfin le nomment couronne d'Alexandre (20). Cet arbriſſeau eſt fort branchu : il a la feuille (21) plus épaiſſe & plus tendre que celle du laurier; & quand on la goûte, elle brûle la langue & le goſier. Ses baies ſont d'un noir (22) tirant ſur le roux. Les Anciens ont remarqué qu'il n'y avoit point autrefois de lauriers dans l'iſle de Corſe : mais depuis qu'on y en a planté, ils y réuſſiſſent comme ailleurs.

Le laurier, ce ſigne de la victoire, eſt lui-même un ſigne de paix; car une branche de cet arbriſſeau, portée même au milieu des ennemis armés, produit une ſuſpenſion d'armes. Les Romains, ſur-tout, ſont dans l'uſage d'employer le laurier pour annoncer la joie & la victoire : & alors les Généraux d'armée en enveloppent leurs lettres (23), & les ſoldats en ornent leurs

ſelon les deux Auteurs cités note précédente.

(23) Je lis au texte *additur litteris* avec le Pere Hardouin & les manuſcrits, & non pas *lituis* avec Hermolaüs Barbarus, condamné par une foule de témoignages anciens. *Quibus de rebus Lucullus* LITTERAS *Romam miſit*, LAURO INVOLUTAS, *ut mos eſt in victoriis.* Appian. in Mithrid. p. 223. LITTERÆ *à Poſtumio* LAUREATÆ *ſequuntur; victoriam populi Romani eſſe; Æquorum exercitum deletum.* Tite Live, liv. 5, p. 97. *Et ſi, verbi gratiâ, eo agente tunc in Italia, dux quidam egiſſet fortiter contra Perſas...* LAUREATAS LITTERAS *ad provinciarum damna mittebat.* Ammian. lib. 16, *de*

Jovis optimi maximique deponitur, quoties lætitiam nova victoria attulit. Idque non quia perpetuò viret, nec quia pacifera eſt, præferenda ei utroque olea, ſed quia ſpectatiſſima in monte Parnaſſo : ideoque etiam grata Apollini, aſſuetis eò dona mittere jam & regibus Romanis, teſte L. Bruto. Fortaſſis etiam in argumentum, quoniam ibi libertatem publicam is meruiſſet, lauriferam tellurem illam oſculatus ex reſponſo : & quia manu ſatarum receptarumque in domos, fulmine ſola non icitur. Ob has cauſas equidem crediderim, honorem ei habitum in triumphis potiùs, quàm quia ſuffimentum ſit cædis hoſtium & purgatio, ut tradit Maſurius. Adeoque in profanis uſibus pollui laurum & oleam fas non eſt, ut ne propitiandis qui-

Juliano Imp. C'eſt à cet uſage que fait alluſion Ovide dans ce vers :

Nor. ego victrices lauro redimite tabellas.

Martial, liv. 9, Epigr. 36 :

Victricem laurum quàm venit antè videsi

& liv. 7, Epigr. 5 :

Publica victrices teſtantur gaudia chartæ.

Voyez encore d'autres autorités chez Calepin, au mot *Laureatus*.

(24) Témoin ce vers de Martial, liv. 7, Epigr. 5 :

Martia laurigerâ cuſpide pila virent.

(25) Cicéron fait mention de faiſceaux couronnés de laurier qu'on portoit devant les Généraux, *de Divinat.* liv. 2, & *Ep. ad Attic.* liv. 7. Racine, dans ſa belle Tragédie de *Britannicus*, fait mention des faiſceaux couronnés de laurier qu'on portoit devant Agrippine :

Néron devant ſa mere a permis le premier
Qu'on portât les faiſceaux couronnés de laurier.

(26) Comme cela eſt prouvé par les paſſages ſuivans :

. . . . Laurumque ſuperbam
In gremio Jovis exciſis deponere Pœnis.
Sil. Ital. lib. 15.

Reſtat Baſtra novis, reſtat Babylona tributis
Frænari : nondum gremio Jovis indita laurus.
Stat. lib. 4, *Sylv.*

Et dabitur merito lautea vota Jovi.
Ovid. Triſt.

In Jovis gremio deponere lauream. Sénéque, chapitre 10, *Conſol. ad Helv.* Voyez auſſi le *Panégyrique de Trajan* par Pline le jeune, n°. 8 ; & Julius Obſequens, liv. *de Prodig.* chap. 123.

(27) Comme le dit Ovide, *Faſt.* liv. 6 :

Venit Apollineâ longas Concordia lauro
Nexa comas.

(28) Ainſi que l'inſinue Virgile, Eglog. 7 :

Populus Alcidæ gratiſſima, vitis Iaccho,
Formoſæ myrtus Veneri, ſua laurea Phœbo.

(29) Horace fait mention du laurier

lances & leurs piques (24). Il ſert auſſi à décorer les faiſceaux (25) que l'on porte devant les Empereurs : & toutes les fois que la nouvelle d'une victoire a répandu la joie, on tire des faiſceaux une branche de laurier, & on la dépoſe dans le ſein du grand Jupiter (26). Néanmoins ſi le laurier eſt ainſi honoré, ce n'eſt pas ſeulement parcequ'il eſt toujours verd, & qu'il annonce la paix (27), car en ces deux points l'olivier lui ſeroit préférable ; mais c'eſt principalement parcequ'on trouve les plus beaux lauriers ſur le mont Parnaſſe. De là vient que cet arbre eſt agréable à Apollon (28), dont le temple eſt auprès de cette montagne. Et l'on voit, par le voyage que Lucius Brutus fit à Delphes (29), que les Rois de Rome avoient déja coutume d'y envoyer des préſents. Peut-être auſſi le laurier eſt ainſi honoré parmi nous, dans la vue de faire ſouvenir que Lucius Brutus avoit mérité d'être le libérateur de ſa patrie, parceque, conformément à la réponſe de l'Oracle, il baiſa le premier la terre qui avoit produit le laurier. D'ailleurs, entre les arbres domeſtiques, le laurier eſt le ſeul ſur qui la foudre ne tombe jamais. Ainſi je croirois plutôt que c'eſt par toutes ces raiſons réunies qu'il a été choiſi pour honorer les triomphes, & non pas parcequ'on l'emploie en parfum pour purifier les ſoldats après qu'ils ont taillé en pieces les ennemis, comme ſe l'eſt figuré Maſurius. Au reſte, bien loin qu'il ſoit permis de ſe ſervir du laurier à des uſages profanes, on ne doit pas même l'employer pour le feu des ſacrifices que l'on offre ſur les

---

Delphique, liv. 3, Ode 30 :

. . . . Et mihi Delphicâ
Lauro cinge volens, Melpomene, comam.

Au reſte, ce ne fut point à Delphes que Brutus ſe laiſſa tomber pour baiſer la terre, mais en Italie, ſelon Denys d'Halicarnaſſe, *Antiq.* liv. 4, p. 265. Il eſt vrai que Tite Live eſt pour Pline. Cet Hiſtorien s'exprime ainſi, livre 1 : *Domeſtico exterritus viſu, Delphos ad maximè inclytum in terris oraculum mittere ſtatuit. Neque reſponſa ſortium ulli alii committere auſus, duos filios per ignotas eâ tempeſtate terras, ignotiora maria, in Græciam miſit. Titus & Aruns profecti. Comes his additus L. Junius Brutus, Tarquiniâ ſorore regis natus, juvenis longè alius ingenio, quàm cujus ſimulationem induerat, &c.*

dem numinibus accendi ex his altaria aræve debeant. Laurus quidem manifeſto abdicat ignes crepitu, & quâdam deteſtatione : interaneorum etiam vitia & nervorum ligno torquente. Tiberium principem tonante cœlo coronari eâ ſolitum ferunt contra fulminum metus.

Sunt & circa divum Auguſtum eventa ejus digna memoratu. Namque Liviæ Druſillæ, quæ poſtea Auguſta matrimonii nomen accepit, cùm pacta eſſet illa Cæſari, gallinam conſpicui candoris ſedenti aquila ex alto abjecit in gremium illæſam : intrepidèque miranti acceſſit miraculum, quoniam teneret roſtro laureum ramum onuſtum ſuis baccis. Conſervari alitem & ſobolem juſsêre aruſpices, ramumque eum ſeri, ac ritè cuſtodiri. Quod factum eſt in villa Cæſarum, fluvio Tiberi impoſita juxta nonum lapidem Flaminiâ viâ, quæ ob id vocatur Ad gallinas : mirèque ſylva provenit. Ex ea triumphans poſtea Cæſar laurum in manu tenuit, coronamque capite geſſit ; ac deinde Imperatores Cæſares cuncti. Tradituſque mos eſt ramos, quos tenuerunt, ſerendi, & durant ſylvæ nominibus ſuis diſcretæ, fortaſſis ideo mutatis triumphalibus.

(30) Pline paroît contredire ici les autres Auteurs, qui témoignent que le pétillement du laurier dans la flamme étoit de bon augure. Voyez Euſtathe ſur le premier livre de l'*Iliade*. Conſultons auſſi ce vers de Tibulle, liv. 2, Eleg. 5 :

Laurus ubi bona ſigna dedit, gaudete, coloni.

Nous voyons même que lorſque le laurier ne rendoit aucun bruit dans le feu, ou qu'il s'y éteignoit, cela étoit pris à mauvais préſage. Properce le dit expreſſément, liv. 2, Eleg. 23 :

Et jacet extincto laurus aduſta foco.

(31) Comme on le dira au liv. 25.

(32) Voyez Suétone, vie de Tibere, chap *66*.

(33) Ce prodige eſt rapporté par Dion, liv. 48, p. 389 ; & par Suétone, vie de Galba, chap. 1.

(34) Confirmé par Suétone, *ibid. Tanta pullorum ſoboles provenit, ut hodiè quoque ea villa* Ad gallinas

autels pour appaiſer la colere des Dieux : auſſi pétille-t-il quand on le brûle, comme voulant montrer l'horreur qu'il a du feu (30). Son bois eſt bon (31) contre les maladies des inteſtins & des nerfs. On dit que l'Empereur Tibere (32) avoit coutume, lorſqu'il faiſoit du tonnerre, de ſe couronner de laurier, par la crainte qu'il avoit de la foudre.

Quant à l'Empereur Auguſte, il lui arriva des choſes fort ſingulieres au ſujet du laurier. Dans le tems que Livie Druſille, qui eut enſuite le titre d'Auguſte, étoit promiſe à Céſar, il arriva qu'un jour, comme elle étoit aſſiſe, une aigle (33) qui voloit en l'air, laiſſa tomber dans le giron de cette Princeſſe une poule extrêmement blanche, à laquelle elle n'avoit fait aucun mal ; & comme Livie conſidéroit cette poule avec admiration, mais ſans crainte, elle remarqua que, par un ſurcroît de merveille, elle tenoit en ſon bec une branche de laurier chargée de baies. Les devins, interrogés, répondirent qu'il falloit conſerver la poule pour avoir de ſa race, & planter la branche de laurier, en en prenant le plus grand ſoin. Tout cela fut exécuté dans une maiſon de campagne des Céſars, ſituée auprès du Tibre, à neuf milles de Rome, ou environ, en ſuivant la voie Flaminia. Cette maiſon de campagne en a pris le nom de *Ad gallinas* (34), ou maiſon aux poules. Et quant au laurier, le plant qui en eſt provenu forme aujourd'hui un bois qui profite à vue d'œil. Dans la ſuite, Auguſte, entrant en triomphe à Rome, porta en main une branche, & ſur ſa tête une couronne de ce laurier : & tous les Empereurs ont depuis imité ſon exemple. La coutume même s'étant établie de planter les branches de laurier qui avoient ſervi aux triomphes des Empereurs, elles ont produit des forêts que l'on voit encore, & qui ont chacune leur nom particulier. De là, peut-être, l'uſage où l'on eſt de ne plus employer d'autres ſortes de laurier dans les triomphes.

---

vocetur : tale verò lauretum, ut triumphaturi Cæſares inde laureas decerperent.

Unius arborum Latinâ linguâ nomen imponitur viris : unius folia diſtinguuntur appellatione ; lauream enim vocamus. Durat & in Urbe impoſitum loco, quando Loretum in Aventino vocatur, ubi ſylva lauri fuit. Eadem purificationibus adhibetur : teſtatumque ſit obiter & ramo eam ſeri, quoniam dubitavêre Democritus & Theophraſtus. Nunc dicemus ſylveſtrium naturas.

(35) Témoin *Tullius Laurea*, affranchi de Cicéron, & dont on parlera au commencement du liv. 31. Je penſe qu'il faut excepter de l'aſſertion de Pline le nom propre *Druſus*, qui vient de *drus*, un chêne, & qui paroît être le même que le nom propre Troyen *Dryſos* chez Homere ; ainſi que les noms propres Romains *Vinicius* & *Vinucius* ; témoin *Publius Vinicius Nepos*, Conſul avec Publius Alfenius Varus, la ſeconde année de l'Ere Chrétienne ; & *Marcus Vinucius Quartinus*, auſſi Conſul vingt-huit années après : car *Vinucius* & *Vinicius* paroiſſent venir de *vinea*. Au reſte, ſi les Romains s'abſtenoient des noms des arbres, ils n'avoient pas le même éloignement pour les noms tirés des divers légumes ; témoin *Tullius Cicero*, *Calpurnius Piſo*, *Valerius Maximus Lactuca*, &c. Les Grecs prenoient auſſi très rarement des noms tirés des arbres ; & je n'en connois guere d'autre exemple que le Sophiſte Libaniös, que nous nommons Libanius, & dont le nom eſt un dérivé de *libanos*, l'arbre qui produit l'encens. Ces noms tirés des arbres étoient moins rares chez les Grecs des plus anciens âges ; témoin *Elatus*, pere du Héros Cénée ; *Phœnix*, Gouverneur d'Achille ; *Pitthée*, aïeul de Théſée, &c. Au contraire, rien de plus commun de nos jours, & de tout tems, que ces mêmes noms chez les nations Celtiques, Celtoſcy-

Le

Le laurier eſt le ſeul arbre qui fourniſſe des noms propres Latins (35) aux hommes : c'eſt auſſi le ſeul dont les feuilles ſoient honorées d'un nom particulier ; car la feuille du laurier ſe nomme *laurea*, & l'arbre *laurus*. On voit encore aujourd'hui à Rome, ſur le mont Aventin, un lieu appellé *Loretum* (36), parcequ'il y avoit jà anciennement une forêt de lauriers. On ſe ſert du laurier dans les purifications (37). Cet arbre ſe multiplie de bouture (38); ce qu'il eſt bon de remarquer en paſſant, d'autant que Démocrite (39) & Théophraſte (40) en ont douté. Nous allons parler maintenant des arbres ſauvages.

thiques, Celtiberes, &c. témoins les noms *Frênier*, *Olivier*, *Olivarès*, *Jablonowski*, *&c.* Ce dernier nom équivaut, en Polonois, au nom propre *Pommier*. Sur la fréquence des noms propres Cymmériens, ou tirés des arbres foreſtiers, parmi les différentes nations, conſultez mes *Origines Uriennes*, où j'en ai rapporté un grand nombre, chap. 1, p. 58.

(36) Publius Victor place dans le treizieme quartier de Rome, le mont Aventin, & deux fauxbourgs appellés l'un *Loretum majus*, l'autre *Loretum minus*. Conſultez auſſi la Table des quarriers de Rome, chez Gruter, p. 250.

(37) Nous traiterons des purifications des Anciens au liv. 25, ch. 9.

(38) Comme on l'obſervera, l. 17, chap. 11.

(39) Les ouvrages de ce grand homme ſont perdus.

(40) *Hiſt. Plant.* liv. 2, chap. 1.

C. PLINII SECUNDI
NATURALIS HISTORIÆ
LIBER DECIMUS-SEXTUS.

Continentur ſylveſtrium arborum naturæ.

PROŒMIUM.

POMIFERÆ arbores, quæque mitioribus ſuccis voluptatem primæ cibis attulerunt, & neceſſario alimento delicias miſcere docuerunt, ſive illæ ultrò, ſive ab homine didicêre blandos ſapores adoptione & connubio, idque munus etiam feris volucribuſque dedimus, intra prædictas conſtant. Proximum erat narrare glandiferas quoque, quæ primæ victum mortalium aluerunt, nutrices inopis ac feræ ſortis, ni præverti cogeret admiratio uſu comperta, quænam qualiſque eſſet vitâ, ſine arbore ulla, ſine frutice viventium.

HISTOIRE NATURELLE
DE PLINE,
LIVRE SEIZIEME,

Qui traite des arbres foreſtiers.

EXORDE.

Nous avons traité ci-devant des arbres fruitiers, & particuliérement de ceux qui, par la douceur & la bonté de leurs fruits, ont ſervi les premiers à rendre agréables, & même délicieux, les alimens néceſſaires pour la nourriture de l'homme, ſoit que cette bonté de leurs fruits vienne de la Nature, ſoit qu'elle vienne de l'induſtrie des hommes, qui, par le moyen de la greffe, ont uni enſemble des arbres différents, & ont donné lieu à la production de nouveaux fruits, dont les oiſeaux & les bruts même ont profité. Il étoit naturel de parler, à leur ſuite, des arbres qui portent le gland, & qui ont fourni au genre humain ſa premiere nourriture, quand l'homme étoit encore ſauvage & miſérable. Mais la conſidération de pluſieurs choſes admirables qui ſont venues à notre connoiſſance, m'oblige de parler auparavant de la façon de vivre de certains peuples qui n'ont ni arbres ni arbriſſeaux.

Gentes ſine arbore, & miracula in ſeptentrionalis regionis arboribus.

CAPUT I.

DIXIMUS & in Oriente quidem juxta Oceanum complures ea in neceſſitate gentes. Sunt verò in Septentrione viſæ nobis Chaucorum, qui majores minoreſque appellantur. Vaſto ibi meatu, bis dierum noctiumque ſingularum intervallis, effuſus in immenſum agitur oceanus, æternam operiens rerum naturæ controverſiam : dubiumque terræ ſit, an pars id maris. Illic miſera gens tumulos obtinet altos, aut tribunalia ſtructa manibus ad experimenta altiſſimi æſtûs, caſis ita impoſitis : navigantibus ſimiles, cùm integant aquæ circumdata ; naufragis verò, cùm receſſerint : fugienteſque cum mari piſces circa tuguria venantur. Non pecudem his habere, non lacte ali, ut finitimis, ne cum feris quidem dimicare contigit, omni procul abacto frutice. Ulvâ & paluſtri junco funes nectunt ad prætexenda piſcibus retia : captumque manibus lutum ventis magis quàm ſole ſiccantes : terrâ cibos, & rigentia ſeptentrione viſcera ſua urunt. Potus non niſi ex imbre ſervato ſcrobibus in

(1) Au liv. 13, où Pline s'eſt exprimé en ces termes : *At in Oriente mirum eſt ſtatim à Copto per ſolitudines nihil gigni, præter ſpinam quæ ſitiens vocatur, & hanc raram admodùm.*

(2) On a traité de ces peuples au livre 4, chap. 15. Le P. Hardouin place ces Cauques dans la Nort-Hollande.

(3) Dion, liv. 54, p. 544, parle de ces alluvions & terraires alternatives de la mer, au pays des Cauques. Le texte de notre Auteur étoit ici très corrompu. On liſoit avant nous : *Dubiamque terra ſit, an parte in maris.*

(4) C'eſt ce que nous nommons des tourbes. Elles ſont fort en uſage dans la Nort-Hollande & dans la Hollande propre, & même dans une partie de la France, comme dans la Picardie, dans la Flandre, &c. Sur la nature & la formation de la tourbe, conſultez M. de Buffon, *Hiſt. Natur.* tome 2, p. 399, & tome 1, p. 133 & ſuiv. On trouve auſſi pluſieurs recherches curieuſes ſur le même ſujet chez M. Valmont de Bomare, au mot *Tourbe*. Conſultez auſſi la diatribe que fait, contre l'uſage de la tourbe, Louis Guichardin, à la ſuite de ſa *Deſcription de la Hollande*. Enfin, conſultez les Ecrivains indiqués par Ducange, *Gloſſ.* au mot *Turba*.

Des nations qui vivent dans des contrées où il n'y a point d'arbres : détails merveilleux des arbres de certaines contrées du Nord.

Nous avons dit (1) qu'en Orient, auprès de l'Océan, il y a pluſieurs nations qui ſe trouvent dans ce cas malheureux. Tels ſont auſſi les peuples appellés grands & petits Cauques (2), que j'ai vus dans le Nord. Chez eux, deux fois chaque jour, l'Océan franchiſſant ſes bords, ſe répand avec une impétuoſité ſurprenante, & couvre de ſes eaux une immenſe étendue de pays, en ſorte qu'on ne ſauroit dire ſi cette contrée eſt terre ou mer (3). Les peuples infortunés qui l'habitent placent leurs cabanes ſur des hauteurs naturelles, ou ſur des éminences artificielles, juſqu'au ſommet deſquelles ils ont reconnu que les plus hautes marées ne parvenoient jamais. Lorſque tout le plat pays eſt inondé, on prendroit les chétives habitations des Cauques pour des vaiſſeaux qui voguent en pleine mer; & quand le flot eſt retiré, on les prendroit pour des navires qui ont échoué ſur quelque écueil. Au reſte, ces malheureux s'appliquent à pêcher à l'entour de leurs cabanes, & à tendre des embûches aux poiſſons qui ſe retirent avec la marée baiſſante; car ils n'ont ni bétail ni lait pour ſe nourrir, comme en ont leurs voiſins : & ils ne peuvent pas même chaſſer aux bêtes ſauvages, puiſque dans toute cette contrée on ne trouveroit pas un ſeul arbriſſeau. Les filets dont ils prennent les poiſſons ne ſont faits qu'avec les herbes & les joncs des marais. Ils façonnent à la main des mottes de terre qu'ils font ſécher au vent plutôt qu'au ſoleil : & avec cette terre ainſi ſéchée (4), ils cuiſent leur nourriture, & ſe dégelent, ou plutôt ſe rôtiſſent les entrailles ſaiſies & priſes en glaçons par l'âpreté de la biſe. Ils n'ont pour toute boiſſon que de l'eau de pluie, qu'ils gardent dans des mares, à l'entrée de leurs maiſons. Ces peuples cependant, s'il leur arrive d'être ſubjugués par les Ro-

veſtibulo domûs. Et hæ gentes, ſi vincantur hodie à populo Romano, ſervire ſe dicunt! Ita eſt profecto : Multis fortuna parcit in pœnam.

Aliud è ſylvis miraculum : totam reliquam Germaniam replent, adduntque frigori umbras : altiſſimæ tamen haud procul ſupra dictis Chaucis, circa duos præcipuè lacus. Littora ipſa obtinent quercus, maximâ aviditate naſcendi : ſuffoſſæque fluctibus, aut propulſæ flatibus, vaſtas complexu radicum inſulas ſecum auferunt : atque ita libratæ ſtantes navigant, ingentium ramorum armamentis, ſæpè territis claſſibus noſtris, cùm velut induſtriâ fluctibus agerentur in proras ſtantium noctu, inopeſque remedii illæ, prælium navale adverſus arbores inirent.

De Hercyniæ ſylvæ magnitudine.

CAPUT 2. IN eadem ſeptentrionali plaga Hercyniæ ſylvæ roborum vaſtitas intacta ævis, & congenita mundo, propè immor-

(5) Au lieu de *parcit*, quelques manuſcrits portent *parcior*, pour *parcior eſt*; ce qui revient au même ſens.

(6) Le P Hardouin fait de ces deux lacs cette baſſe mer appellée aujourd'hui le *Zuyderzée*. Cela me feroit penſer que le vrai nom de cette mer ſeroit *Swee-derch-zee*, à la lettre, *duorum lacuum mare*. On ſait que *derch*, en Belgique, ſignifie une terre inondée, un *palus*, une terre devenue lac. Il eſt à remarquer que ce mot ſignifie auſſi une iſle flottante. Et c'eſt peut-être ce faux rapport de noms qui aura donné lieu aux récits qui couroient, du tems de Pline, de certaines iſles & forêts flottantes aux environs du pays des Cauques; car l'exiſtence de ces iſles flottantes dans cette partie de l'Europe n'eſt point confirmée par les Modernes. En effet, les iſles flottantes ont pour baſe de la pierre-ponce ou d'autres matieres très légeres formées par les débris des volcans. Or nul volcan aux environs du *Zuyderzée*.

(7) Cette circonſtance donne l'explication du fait, & en réduit le merveilleux à ſa juſte valeur. Quelques arbres, fortuitement détachés de la côte par un grand vent, auront vogué de nuit juſqu'à la flotte Romaine, & auront été pris, dans l'obſcurité, d'abord pour des vaiſſeaux, enſuite pour des forêts en pied, & flottantes. Voyez

mains, ne manquent pas de crier à la ſervitude! Paſſons-leur cette maniere de penſer. Croyons avec eux qu'en les dérobant à notre domination, la fortune les épargne : mais convenons qu'elle les épargne (5) à leur grand détriment.

Les forêts nous préſentent une autre merveille. Elles couvrent tout le reſte de la Germanie, & joignent leur ombrage au froid de ces climats. Les plus hautes ne ſont pas loin du pays de ces mêmes Cauques dont nous venons de parler ; & on les trouve principalement aux environs de deux lacs (6), dont les bords ſont garnis de chênes très grands & très gros, qui, étant déracinés par les vagues, ou pouſſés par les vents, entraînent avec eux de vaſtes iſles qu'ils embraſſent de leurs racines. Ces chênes, ainſi ſoutenus en équilibre, & debout, voguent ſur la mer, au moyen de leurs grandes branches qui leur ſervent d'agrêts : auſſi eſt-il ſouvent arrivé qu'ils ont cauſé de fauſſes terreurs à nos flottes : car ces arbres, étant pouſſés de nuit (7) par les vagues vers nos vaiſſeaux alors en ſtation, il eſt ſouvent arrivé que nos troupes navales les prenoient pour des navires qui venoient ſur elles de deſſein formé ; tellement qu'elles cherchoient à ſe garantir du danger, & s'avançoient pour les combattre.

De la grandeur de la forêt Hercynie.

VERS cette même partie du Nord, eſt auſſi la forêt Hercynie (1). C'eſt un amas de grands chênes qui n'ont jamais été coupés. Auſſi anciens que le monde (2), ils jouiſſent encore, par une

ce que j'ai dit dans la note précédente ſur les raiſons qu'il y a de ſoupçonner quelque exagération dans le récit recueilli par Pline.

(1) Sur l'ancienne étendue, le défrichement ſucceſſif, & ſur les limites actuelles de la forêt Hercynie ou *Schwartz-Waldt*, conſulrez la note onzieme du premier chapitre de mes *Origines Uriennes*, p. 10.

(2) J'ai amplement traité de cette forêt primitive, demeure des premiers hommes échappés au déluge, dans le premier chapitre de mes *Origines Uriennes*, où j'ai raſſemblé un grand nombre d'autorités anciennes qui vien-

tali ſorte miracula excedit. Ut alia omittantur fide caritura, conſtat attolli colles occurſantium inter ſe radicum repercuſſu : aut ubi ſecuta tellus non ſit, arcus ad ramos uſque, & ipſos inter ſe rixantes, curvari portarum patentium modo, ut turmas equitum tranſmittant.

De glandiferis.

CAPUT 3. GLANDIFERI maximè generis, quibus honos apud Romanos perpetuus.

De civica corona, & qui frondeâ coronâ donati.

CAPUT 4. HINC civicæ coronæ, militum virtutis inſigne clariſſimum : jam pridem verò & clementiæ Imperatorum, poſtquam civilium bellorum profano, meritum cœpit videri civem non occidere. Cedunt his murales, vallareſque, &

nent à l'appui de Pline, & de mon propre ſyſtême.

(3) Il veut parler ſans doute des oracles que ces chênes étoient cenſés rendre ; des propriétés miraculeuſes du gui de chêne, &c.

(1) Comme le prouvera ce que notre Auteur dira tout à l'entrée du chapitre ſuivant. Il eſt évident que le chapitre actuel eſt une diviſion vicieuſe, & que la phraſe qui le compoſe appartient au chapitre quatrieme. Le titre de ce même chapitre actuel eſt plus vicieux encore, du moins dans le texte Latin ; car il annonce faſtueuſement ce que l'Auteur ne tiendra que dans le chapitre qui va ſuivre. Tout cela concourt à prouver ce que j'ai avancé dans le premier volume, que la diviſion de l'hiſtoire naturelle par chapitres, & les titres de ces chapitres, ne ſont point l'ouvrage de Pline ; & qu'ainſi tout le premier livre, qui n'eſt que l'aſſemblage de ces prétendus titres, eſt un livre apocryphe.

(2) Auſſi nommées couronnes de chêne. J'ai indiqué le livre où ſe trouve la repréſentation de diverſes couronnes militaires, liv. 7, chapitre 28, note 8, p. 114, tome 3.

(3) Selon Plutarque, cette ſorte de couronne étoit autrefois particuliérement réſervée à celui qui retiroit du camp ennemi un citoyen Romain. Et c'eſt ainſi que la mérita Coriolan. Voy. Plutarque, vie de ce Capitaine, p. 214. Pline donne plus d'extenſion merveille

merveille ineffable, d'une ſorte d'immortalité. Sans parler ici de pluſieurs choſes qui paroiſſent incroyables (3), il eſt certain que les racines de ces arbres ſont ſi groſſes, qu'en ſe rencontrant entre elles, elles ſoulevent à l'envi la terre, & forment ainſi pluſieurs terres ou éminences conſidérables. D'autre part, les racines qui s'échappent hors de la terre, s'élevent ſi haut, qu'elles vont rejoindre les branches des arbres; tellement qu'en ſe courbant & s'entrelaçant les unes dans les autres, elles forment des arcades à la façon des plus grandes portes, & même des arcades aſſez ſpacieuſes pour donner paſſage à des eſcadrons de cavalerie.

Honneurs que les Romains portent aux arbres glandiferes.

Ces arbres de la forêt Hercynie ſont preſque tous glandiferes, c'eſt-à-dire de la ſorte d'arbres pour laquelle les Romains ont eu, de tout tems, le plus de vénération (1).

De la couronne civique, & de ceux que les Anciens couronnoient de feuilles d'arbres.

Ce ſont ces arbres glandiferes qui fourniſſent les couronnes civiques (2), la plus illuſtre marque de la valeur d'un ſoldat (3): il y a même déja long-tems qu'il eſt paſſé en uſage d'en faire le prix de la clémence dans la perſonne des Généraux (4) Romains; car les horreurs de nos guerres civiles ont été cauſe qu'un Général qui s'abſtenoit de répandre le ſang de ſes citoyens, pouvoit paſſer pour bienfaiteur. La couronne civique l'emporte ſur la couronne

à cet uſage dans ce même chapitre actuel.

(4) Je traduis ici *Imperatorum* par *Généraux*, & non par *Empereurs*. Cette derniere méprise eſt échappée à Dupinet, &, à ſon exemple, à M. Jault. Il eſt évident qu'il s'agit ici de couronnes civiques accordées à divers Généraux dans les différentes guerres civiles antérieures à l'époque où le titre d'*Imperator* ſe prit dans une nouvelle acception. Depuis Auguſte juſqu'à Pline, il n'y eut qu'une ſeule guerre civile, qui fut celle d'Othon & de Vitellius. Je penſe avoir lu quelque part que la couronne civique fut accordée par les troupes à Sextus Pompée, à Brutus, ou à Caton d'Utique. Pline va bientôt parler ſur un tout autre ton, & en bonne part, de la couronne civique déférée à Auguſte. Voyez la note huitieme.

aureæ, quamquam pretio antecedentes. Cedunt & roſtratæ, quamvis in duobus maximè ad hoc ævi celebres: M. Varrone è piraticis bellis, dante Magno Pompeio: itemque M. Agrippa, tribuente Cæſare è Siculis, quæ & ipſa piratica fuêre. Antea roſtra navium tribunali præfixa fori decus erant, veluti populo Romano ipſi corona impoſita: poſtquam verò tribuniciis ſeditionibus calcari ac pollui cœpêre, poſtquam vires ex publico in privatum magis ſinguliſque civium quæri, ſanctoſancta omnia profana fecêre, tum à pedibus eorum ſubiêre in capita civium roſtra. Dedit hanc Auguſtus coronam Agrippæ: ſed civicam à genere humano accepit ipſe.

Antiquitus quidem nulla, niſi Deo, dabatur: ob id Homerus cœlo tantùm eas, & prælio univerſo tribuit: viritim

(5) Sur la couronne murale & ſur la couronne vallaire, ou de retranchement, ainſi que ſur la couronne d'or & ſur la couronne roſtrale, conſultez le liv. 7, chap. 28, note 8, tome 3. Conſultez auſſi Suétone, vie d'Auguſte, chap. 25; Aulu-Gelle, liv. 5, chap. 6; & ce paſſage de Quintilien, liv. 6, chap. 3: *Cùm Auguſto Galli torquem aureum centum pondo dediſſent, & Dolabella per jocum, tentans tamen joci ſui eventum, dixiſſet:* IMPERATOR, TORQUE ME DONA: MALO TE, *inquit*, CIVICA DONARE.

(6) Evénement dont nous avons parlé liv. 7, chap 28, tome 3, p. 128, & 129.

(7) Confirmé par l'Epitome de Tite Live, liv. 129; & par Virgile, dans ces vers de l'*Enéide*, liv. 8:

Parte aliâ, ventis & Dis Agrippa ſecundis,
Arduus, agmen agens: cui, belli inſigne ſuperbum,
Tempora navali fulgent roſtrata coronâ.

(8) Sans compter une couronne obſidionale ou de ſiege que donna le Sénat à ce même Empereur. A l'égard de la couronne civique donnée à Auguſte, celle-ci fut placée en évidence ſur le faîte de ſon palais. Voyez Suétone, vie de Prince, & Valere Maxime, livre 2, chap. 3.

(9) Je traduis ainſi *cælo*, & il eſt évident que c'eſt l'intention de Pline. Faute d'avoir ſaiſi l'eſprit de cet Auteur, le Pere Hardouin écrit *quo loco Homerus cælo coronam dederit, nunc quidem non occurrit.* Il n'avoit garde, en effet, de trouver dans Homere ce qui n'y eſt point; & je poſſede aſſez ce Poëte pour garantir qu'il n'a nulle part donné une couronne au ciel. Mais dans l'Hymne à Vénus, & dans l'Hymne à la Lune, il donne expreſſément à ces Déeſſes une couronne:

Eniteſcit autem tenebroſus aer
Aurea ex corona (Lunæ) radii autem volvuntur,

murale (5) & ſur la vallaire, & même ſur la couronne d'or, malgré le prix infiniment ſupérieur de ce métal. Elle l'emporte même ſur la couronne roſtrale, quoique celle-ci ſoit devenue extrêmement célebre, à cauſe de deux hommes illuſtres qui en ont été décorés; ſavoir, Marcus Varron (6), à qui le grand Pompée donna une couronne de ce genre pour ſes exploits dans la guerre des pirates; & Marcus Agrippa(7), à qui Céſar Auguſte en donna pareillement une pour les grandes choſes qu'il fit dans la guerre de Sicile, qui étoit auſſi une guerre contre les pirates. Autrefois les roſtres, ou becs de navires, dont la tribune au harangues étoit garnie, faiſoient l'ornement de la place où le peuple s'aſſembloit: c'étoit, en quelque ſorte, la couronne du peuple aſſemblé. Mais dès qu'ils eurent commencé d'être ſouillés & déshonorés par les ſéditions des Tribuns, dès que chacun ne chercha plus que ſon intérêt particulier, ſans ſe mettre en peine de celui de la République; enfin, dès qu'on ne craignit plus de profaner les choſes les plus ſaintes: alors, comme par une ſuite de cette profanation générale, les roſtres paſſerent de la tribune aux harangues dans la couronne de ſimples particuliers. L'Empereur Auguſte donna, comme je l'ai dit, une couronne roſtrale à Marcus Agrippa; mais, lui-même, il reçut du genre humain une couronne civique (8).

Anciennement on ne couronnoit que les Dieux: auſſi Homere ne donne de couronnes qu'aux Divinités céleſtes (9), & aux hommes qui ont combattu dans une bataille générale (10), mais jamais à

Quando ab Oceano loto corpore pulchro,
Veſtes induitur procul lucentes divinæ Lunæ, &c.
Homer, Hymn. in Lunam.

Omnibus autem curæ ſunt operæ pulchram coronam habentis Cytheræ.
Homer. Hym. in Venerem.

Enfin ce Poète donne à Bacchus une couronne de lierre, comme nous l'obſerverons ci-après, note onzieme. C'eſt donc des Divinités du ciel, & non du ciel lui-même dont Pline veut parler ici; à moins qu'on ne ſuppoſe que Pline a compris qu'Homere donnoit une couronne, non à la Lune (quoique ce ſoit manifeſtement l'intention de ce Poète), mais à l'air, par lequel élément on entend quelquefois le ciel: & ce qui pourroit le faire ſoupçonner, c'eſt que Pline paroît avoir aſſez mal compris ce même Poète dans ce qu'il dit de la couronne du combat. Voyez la note ſuivante.

(10) Ayant interprété *cælum* par les Divinités céleſtes, je me ſuis mis dans

verò ne in certamine quidem ulli. Feruntque primum omnium Liberum patrem impoſuiſſe capiri ſuo ex edera. Poſtea Deorum honori ſacrificantes ſumpsêre, victimis ſimul coronatis. Noviſſimè & in ſacris certaminibus uſurpatæ : in quibus hodieque non victori datur, ſed patriam ab eo coronari pronunciatur. Inde natum, ut etiam triumphaturis conferrentur in templis dicandæ ; mox ut & ludis darentur. Longum eſt, nec inſtituti operis, diſſerere quiſnam Romanorum primus acceperit : neque enim alias noverant, quàm bellicas. Quod certum eſt, uni gentium huic plura ſunt genera, quàm cunctis.

Romulus frondeâ coronavit Hoſtum Hoſtilium, quod Fidenam primus irrupiſſet. Avus hic Tulli Hoſtilii fuit. P. Decium patrem, Tribunum militum, frondeâ donavit exercitus ab eo ſervatus, imperatore Cornelio Coſſo Conſule Samnitium bello. Civica iligna primò fuit, poſtea

une ſorte de néceſſité de traduire *prælium* par des combattants en bataille rangée. Cependant Homere ne dit rien de tel ; & je doute que Pline en cet endroit l'ait bien compris. Homere, *Iliad.* liv. 13, v. 736, nous repréſente Hector perſuadé de l'avantage des Troyens ſur les Grecs. C'eſt dans l'époque de cette illuſion que Polydamas vient le détromper par cet avis mêlé de ſarcaſme : *Hector, tu n'as devant les yeux que la couronne éclatante du combat. Cependant, de l'autre côté du mur, tes braves Troyens, ou ceſſent de faire uſage de leurs armes, ou plient ſous le plus grand nombre, &c.*

Undique igitur te circum corona belli flagrat ;
Trojani autem magnanimi, poſtquam trans murum ſveiunt,
Hi quidem ceſſant cum armis, alii verò prælïahtur
Pauciores cum pluribus, &c.

Or, par cette couronne de la guerre, je ne penſe point qu'Homere entende autre choſe que la couronne qu'un guerrier remporte par ſes hauts faits, en combattant vaillamment. Je le répete, il y a tout lieu de ſoupçonner que Pline n'a pas bien compris Homere en cette occaſion.

(11) C'eſt pourquoi, ſelon l'obſervation du Pere Hardouin, Bacchus eſt appellé *Kiſſo ſtephanos* par un ancien Poëte, & *Kiſſo-komês* par Homere : & même les Acharniens donnoient à ce Dieu le nom de *Kiſſos*, qui eſt le nom Grec du lierre. Ajoutons que la ſeconde eſpece de lierre (la noire) ſe nommoit *Dionyſia*, c'eſt-à-dire Bacchique. Nous traiterons plus amplement du lierre, chap. 34 & 35.

(12) *Nero Cæſar certamen vincit, & populum Romanum coronat, & pro-*

ceux qui ont combattu ſeul à ſeul. On dit que Bacchus fut le premier qui ſe couronna de lierre (11). Enſuite ceux qui ſacrifioient aux Dieux prirent des couronnes, & couronnèrent même les victimes. Enfin on employa les couronnes dans les combats ſacrés, comme c'eſt l'uſage encore aujourd'hui : toutefois ce n'eſt pas celui qui y remporte le prix qu'on ſe propoſe de couronner ; mais on déclare que c'eſt lui qui couronne ſa patrie (12). De là eſt venue la coutume de donner des couronnes aux triomphateurs, & à ceux qui remportoient le prix dans les jeux publics ; mais les triomphateurs devoient offrir dans les temples celles qu'on leur accordoit. Il ſeroit trop long & hors de propos d'examiner quel eſt celui des Romains qui le premier fut couronné ; car les Romains ne connoiſſoient d'autres couronnes que les militaires. Ce qu'il y a de certain, c'eſt qu'ils ont fait uſage de plus de ſortes de couronnes que toutes les autres nations enſemble.

Hoſtus Hoſtilius (13) fut couronné de feuilles par Romulus pour être entré le premier dans la ville de Fidene, aſſiégée par les Romains. Il étoit aïeul (14) du Roi Tullus Hoſtilius. Dans la guerre contre les Samnites, Publius Décius le pere, alors Tribun des ſoldats, ayant ſauvé l'armée Romaine commandée par le Conſul Cornelius Coſſus, en reçut (15) pour récompenſe une couronne de feuilles. La couronne civique fut d'abord faite d'yeuſe, ou chêne verd (16) ; enſuite on aima mieux la tirer

prium imperium. Xiphilin, *in Nerone*, p. 721. Pline a déja dit pareille choſe de Pompée. Voyez le liv. 7, chap. 26, note 10, tome 3, p. 108.

(13) Plutarque, vie de Romulus, fait mention de ce perſonnage, ainſi que Denys d'Halicarnaſſe, *Antiq. Rom.* liv. 3, p. 136. Chez l'un & l'autre on lit, comme chez Pline, *Hoſtus*, & non pas *Hoſtius*, comme écrit Tite Live, condamné à ce ſujet par Sigonius, dans ſes notes ſur cet Hiſtorien. Sigonius le condamne, d'après un monument antique, *ex lapide Capitolino*.

(14) Confirmé par Plutarque & Denys d'Halicarnaſſe, cités note précéd.

(15) Voy. Tite Live, liv. 7, p. 133. Ceci arriva l'an de Rome 411, ſous le Conſulat de Cornélius Coſſus & de M. Valerius Corvinus.

(16) Nous traiterons des différentes ſortes de chênes au chapitre ſuivant. Voici ce qu'on lit chez Aulu-Gelle, liv. 5, chap. 6, ſur la couronne d'ilex ou d'yeuſe, autrement chêne verd : *Ilex, quod genus quercui proximum eſt*,

magis placuit ex eſculo Jovi ſacrâ. Variatumque & cum quercu eſt, ac data ubique quæ fuerat, cuſtodito tantùm honore glandis. Additæ leges arctæ, & ideò ſuperbæ, quaſque conferre libeat cum illa Græcorum ſumma, quæ ſub ipſo Jove datur, cuique muros patria gaudens rumpit: civem ſervare, hoſtem occidere: utque eum locum in quo ſit actum, hoſtis obtineat eo die: ut ſervatus fateatur; aliàs teſtes nil proſunt: ut civis fuerit. Auxilia, quamvis rege ſervato, decus id non dant. Nec creſcit honos idem imperatore conſervato, quoniam conditores in quocumque cive ſummum eſſe voluêre. Acceptâ licet uti perpetuò. Ludos ineunti ſemper aſſurgi, etiam ab Senatu, in more eſt. Sedendi jus in proximo Senatui. Vacatio munerum omnium ipſi, patrique, & avo paterno. Quatuordecim eas accepit Siccius Dentatus, ut retulimus ſuo loco: ſex Capitolinus; is quidem & de duce Servilio. Africanus

ſicuti ſcriptum eſt in quadam comœdia Cæcilii: ADVEHUNTUR, *inquit*, CUM FLIGINEA CORONA ET CHLAMYDE.

(17) Confirmé par Plutarque, vie de Coriolan, p. 214; par Ovide, *Métamorphoſes*, liv. 7. Voyez la note 3 du ch. 11 du liv. 12, tome 4, p. 486.

(18) Conſultez, ſur cet uſage & ſur ſon eſprit, Plutarque, *Sympoſ.* liv. 2, queſt. 5, p. 639; Xiphilin, *in Nerone*, p. 723. L'acte d'entrer ainſi en triomphe par la breche, s'appelloit en Grec *iſelauneïn*. De là les inſcriptions antiques CERT. ISEL. c'eſt-à-dire *certamina iſelaſtica*. L'expreſſion *iſelaſticon* ſe trouve auſſi chez Pline le jeune, comme l'obſerve le Pere Hardouin.

(19) Tout cela eſt confirmé par Aulu-Gelle, liv. 5, p. 326: *Maſurius Sabinus*, inquit, *civicam coronam tum dari ſolitam dicit, quum is, qui civem ſervaverat, eodem tempore etiam hoſtem occiderat, neque locum in ea pugna reliquerat: aliter jus civicæ coronæ negat conceſſum. Tiberium tamen Cæſarem conſultum, an civicam coronam capere poſſet, qui civem in prælio ſervaſſet, & hoſtes ibidem duos interfeciſſet, ſed locum, in quo pugnabat, non retinuiſſet, eoque loco hoſtes potiti eſſent, reſcripſiſſe dicit, cum quoque civicâ dignum videri: quod appareret tam iniquo loco civem ab eo ſervatum, ut etiam à fortiter pugnantibus retineri non quiverit.*

(20) Aulu-Gelle, *ibid. Civica corona appellatur, quam civis civi, à quo ſervatus eſt, in prælio teſtem vitæ, ſalutiſque percepta dat.*

de l'*eſculus*, qui eſt conſacré à Jupiter(17). On varia encore ſur le choix de l'eſpece de chêne; enfin on ſe ſervit de toutes ſortes de chênes indifféremment, pourvu que le gland en fût beau. On ſurchargea l'obtention de la couronne civique de loix ſéveres & très difficiles, que l'on peut comparer avec cette fameuſe loi des Grecs, qui ſe publie devant la ſtatue de Jupiter Olympien, le jour où cette ville fait avec joie une breche (18) à ſes murailles pour y introduire ainſi les vainqueurs. En effet, pour obtenir la couronne civique, il faut avoir ſauvé la vie à un citoyen, & avoir tué un ennemi: il faut que les ennemis aient été maîtres (19), ce jour-là, du terrein où l'on a combattu: il faut que celui qui a été ſauvé le confeſſe; car autrement les témoins ne ſerviroient de rien: enfin, il faut que celui qui a ſauvé la vie à un citoyen, ſoit citoyen lui-même. Un ſoldat auxiliaire ne peut, par les anciennes loix, obtenir cette couronne, quand même il auroit ſauvé le Roi en perſonne. De plus, on n'acquiert pas plus d'honneur en ſauvant un Général d'armée, qu'en ſauvant un ſimple ſoldat; car les auteurs de ces loix ont voulu que l'honneur fût le même, quelque citoyen qu'on eût conſervé. Celui qui a reçu la couronne civique (20), a le droit de la porter en tout tems. Lorſqu'il entre dans les jeux publics, les Sénateurs mêmes ne manquent jamais de ſe lever pour lui faire honneur; & il a droit de ſe placer auprès d'eux. Il eſt exempt de toute charge publique, & il en exempte en outre ſon pere & ſon aïeul paternel. Siccius Dentatus, comme nous l'avons rapporté en ſon lieu (21), reçut quatorze couronnes civiques. Manlius Capitolinus (22) en reçut ſix (23), une, entre autres, pour avoir ſauvé le Général Servilius. Scipion l'Africain (24) ne voulut pas en recevoir une pour avoir ſauvé ſon pere à la

(21) Au liv. 7, chap. 28, tome 3, p. 112 & 113.

(22) Voyez le liv. 7, chap. 28.

(23) Il en reçut huit, ſelon le témoignage de Tite Live, livre 6, p. 112.

(24) Le ſecond Scipion l'Africain, celui qui détruiſit Carthage & Numance. Voyez Florus, liv. 2, ch. 6, p. 66.

de patre accipere noluit apud Trebiam. O mores æternos, qui tanta opera honore ſolo donaverint; & cùm reliquas coronas auro commendarent, ſalutem civis in pretio eſſe noluerint : clarè profeſſi, ne ſervari quidem hominem fas eſſe lucri causâ !

De glande, genera XIII.

CAPUT 5. GLANDES opes eſſe nunc quoque multarum gentium, etiam pace gaudentium, conſtat. Necnon & inopiâ frugum arefactis molitur farina, ſpiſſaturque in panis uſum. Quin & hodieque per Hiſpanias ſecundis menſis glans inſeritur. Dulcior eadem in cinere toſta. Cautum eſt præterea lege XII Tabularum, ut glandem in alienum fundum procidentem liceret colligere. Genera earum multa. Diſtant fructu, ſitu, ſexu, ſapore. Namque alia fageæ glandi figura, alia quernæ, & alia ilignæ : atque inter ſe quoque generum ſingulorum differentiæ. Præterea ſunt aliquæ ſylveſtres, aliæ placidiores, quæ culta obtinent. Jam etiam in montuoſis, planiſque diſtant : ſicut & ſexu mares ac fœminæ, item ſapore. Dulciſſima omnium fagi, ut quâ

(25) Cette époque, tant locale que chronique, eſt confirmée par Florus, liv. 15; par Valere Maxime, liv. 5, chap. 4, p. 267; & par Séneque, *de Benef.* liv. 3, chap. 33, p. 49.

(1) C'eſt-à-dire même ſans que les ravages des guerres les réduiſent à cette nourriture.

(2) Et même de nos jours, ſur-tout à Salamanque, pendant le mois d'Octobre, comme l'atteſte Cluſius. Dupinet écrit ici en marge : *les Eſpagnols appellent ces glands* VEILLOTAS, *& les prenent ès petits chênes, dits des Latins* ESCULUS, *& des Grecs* PHAGOS. Mais voyez la note ſuivante.

(3) Les glands du *fagus* ſont ceux que les Eſpagnols appellent *veillotas*, ſelon Dupinet. Au reſte, ce Traducteur écrit en marge : *Pline a pris ici erroné-ment* FAGOS *pour le* FAU; *car ce ſont les petits chênes dits* ESCULUS. Pour être intelligible, Dupinet eût dû écrire : *Pline s'eſt trompé ici en prenant le* PHÊ-

journée

journée de Trébie (25). O loix dignes de l'immortalité, de n'avoir aſſigné que l'honneur en récompenſe à de ſi grandes actions, &, en ordonnant que les autres couronnes ſeroient enrichies d'or, de n'avoir pas voulu que le ſalut d'un citoyen fût mis à prix! en quoi ces loix admirables ont témoigné clairement qu'il n'étoit pas même permis de ſauver la vie aux hommes par un motif d'intérêt.

De treize ſortes de glands.

Les glands ſont encore aujourd'hui la richeſſe de pluſieurs nations, même en tems de paix (1). Ailleurs, dans les tems de diſette, on réduit en farine le gland après l'avoir ſéché, & on en fait du pain. En Eſpagne, l'uſage ſubſiſte encore (2) de ſervir des glands au deſſert. Ceux qu'on ſert cuits ſous la cendre ſont les meilleurs. Lorſque le gland d'un particulier vient à tomber ſur le fonds d'autrui, la loi des Douze Tables lui permet d'aller l'y recueillir. Il y a pluſieurs ſortes de chênes, qui different entre eux par la ſorte de terrein qu'ils exigent, par leur ſexe, par la figure, & par le goût de leur fruit. Autre eſt la figure du gland de hêtre (3), autre celle du gland de *quercus*, autre celle du gland d'yeuſe ou chêne verd. Il y a auſſi d'autres différences dans chaque ſorte de chêne. De plus, il y a des chênes ſauvages & des chênes domeſtiques. Ces derniers donnent un fruit plus doux. Les chênes des montagnes differenr de ceux des plaines. Il y a des chênes mâles & des chênes femelles. Les glands de tous les chênes n'ont pas le même goût. Ceux du hêtre (4) ſont

gos *des Grecs pour le* FAU *ou* HÊTRE; *car le* PHÊGOS *des Grecs n'eſt autre que l'eſculus des Latins.* Mais cette déciſion de Dupinet n'eſt pas généralement reçue, d'autant que le P. Hardouin, M. Jault & d'autres Savants font du *phêgos* des Grecs le grand, & non le petit chêne. Voy. la note 26 du ch. 6.

(4) Pline auroit-il confondu ici le *phêgos* des Grecs avec le *fagus* des Latins, c'eſt-à-dire, le *quercus* ou grand chêne avec le hêtre? c'eſt ce qu'on auroit droit de ſoupçonner. Le *fagus* des Latins, ſelon le Pere Hardouin, c'eſt notre hêtre, autrement *fouteau*, nommé en Grec, chez Théophraſte, *aigilôps*, ſelon ce même Savant. Mais cette derniere conjecture n'eſt appuyée d'aucune preuve. Je la diſcuterai plus à propos au chap. ſuiv. notes 13*, 15

obſeſſos etiam homines duraſſe in oppido Chio tradat Cornelius Alexander. Genera diſtinguere non datur nominibus, quæ ſunt alia alibi : quippe cùm robur quercumque vulgò naſci videamus, eſculum non ubique. Quartam verò generis ejuſdem, quæ cerrus vocatur, ne Italiæ quidem majore ex parte notam eſſe. Diſtinguemus ergo proprietate, naturâque, &, ubi res coget, etiam Græcis nominibus.

De fagina glande, & reliquis glandibus, & carbone, & paſtu porcorum.

CAPUT 6. FAGI glans nucleis ſimilis, triangulâ cute includitur. Folium tenue, atque è leviſſimis, populo ſimile, celerrimè flaveſcens : & mediâ parte plerumque gignens ſupernè parvulam baccam viridem, cacumine aculeatam. Fagi glans muribus gratiſſima eſt, & ideò animalis ejus unà proventus : glires quoque ſaginat : expetitur & turdis. Arborum fertilitas omnium ferè alternat, ſed maximè fagi.

& 16. Sur la nomenclature du hêtre, voyez la note 1 du chap. ſuiv.

(5) C'eſt le *drus agria* de Théophraſte, ſelon le Pere Hardouin. C'eſt à tort que ce Savant avance que le *roure* n'eſt point une dénomination reçue. Ce mot eſt dès long-tems franciſé. *Roure & rovere* ſont des dénominations d'arbres qui ont donné leur nom à deux familles Françoiſes des plus illuſtres, l'une deſquelles a donné un Souverain Pontife à l'Egliſe. Ce même mot a produit les noms propres *Rouvray*, *du Rouvroy*, &c.

(6) C'eſt le ῥῆγος de Théophraſte, ſelon le même Savant.

(7) Le Pere Hardouin décide que l'*eſculus* eſt notre petit chêne, & qu'il eſt nommé en Grec, chez Théophraſte, *hêmeris*. Mais voyez la note 16 du chapitre ſuivant.

(8) Cet arbre eſt inconnu en France. Les Grecs, ſelon le Pere Hardouin, lui donnent le nom de *oxuê*. Dupinet écrit en marge : *Aucuns prennent le* CERRUS *pour ce chêne que les Italiens appellent* CERRO. Ce qu'il y a de ſingulier, c'eſt que, dans ſa verſion, Dupinet traduit ici *cerrus* par *hêtre*. C'eſt probablement une inadvertence de ſa part, ou de la part de ſon Imprimeur. Le *cerre* a produit le nom propre Celtique *Ar-cerre*, compoſé du mot *cerre* & de l'article *ar*. Cette famille a pour ſymbole de race cinq arbres dont la tête eſt de figure pyramidale : mais on ſait qu'il faut peu compter ſur l'exactitude des figures de blaſon.

les plus doux. Auſſi Cornelius Alexander raconte qu'ils ſervirent de nourriture aux habitants de Chio, du tems qu'ils étoient aſſiégés. Il eſt impoſſible de diſtinguer par des noms toutes les ſortes d'arbres glandiferes, parcequ'on les nomme différemment, ſelon la différence des pays. Le chêne dur, appellé roure (5), & le grand chêne, appellé en Latin *quercus* (6), ſe rencontrent partout; mais non pas le petit chêne, que nous nommons *eſculus* (7). La majeure partie de l'Italie ne connoît même point le chêne nommé *cerrus* (8). Ainſi nous diſtinguerons les arbres glandiferes par leur nature & leurs propriétés, & même par des noms Grecs, lorſqu'il ſera néceſſaire.

De la faine; des autres ſortes de glands; des arbres propres à faire du charbon; des glandées pour les porcs.

La faine (1), ou gland de hêtre, reſſemble à un noyau, & eſt couverte d'une peau triangulaire. La feuille du hêtre eſt mince & des plus légeres; elle reſſemble à celle du peuplier, & jaunit très vîte. De ſa partie moyenne elle projette le plus ſouvent de bas en haut une petite baie verte, pointue par ſon ſommet. Les rats aiment fort la faine, & cette nourriture les attire en grandes troupes: les loirs (2) s'en engraiſſent, & les grives la cherchent auſſi avec empreſſement. Preſque tous les arbres, & ſur-tout le hêtre, ne portent du fruit en abondance que de deux en deux ans.

(1) Voyez ſa figure, ainſi que celle de l'arbre qui la porte, chez Dodonæus, liv. 4, *Pemptad.* 6, chap. 11, p. 810. M. Pluche, tome 2, p. 443, obſerve qu'on tire de la faine du hêtre une huile bonne à manger, après avoir été enterrée pendant deux ans dans des pots de grès. Il ajoute que le hêtre (auſſi-bien que le charme) donne un bois ſain pour le chauffage, utile pour les rames des galeres, & qu'il vient à ſouhait dans les terres dures, ſur les montagnes, & dans la craie même. Le hêtre, ou fau, ou fouteau, ſe nomme en Italien, *faggio*; en Eſpagnol, *haya*; en Allemand, *buch-baum*; en Anglois, *beeche*; en Slawon, *buk*, & ſon gland *bukiew*.

(2) Matthiole, ſur le premier livre de Dioſcoride, p. 206, obſerve que c'eſt cet attrait du gland de hêtre qui fait prendre une multitude innombrable de loirs dans la Carniole, la Carinthie, & la Stirie; & que cette nourriture fait pareillement les délices des rats, des grives, & des merles.

Glandem, quæ propriè intelligitur, ferunt robur, quercus, eſculus, cerrus, ilex, ſuber. Continetur hiſpido calyce, per genera plus minùs cutem complectente. Folia, præter ilicem, gravia, carnoſa, procera, ſinuoſa lateribus, nec, cùm cadunt, flaveſcentia, ut fagi: pro differentia generum breviora, vel longiora. Ilicis duo genera. Ex iis in Italia folio non multum ab oleis diſtant, ſmilaces à quibuſdam Græcis dictæ. In provinciis ſunt aquifoliæ. Ilicis glans utriuſque brevior & gracilior, quam Homerus acylon appellat, eoque nomine à glande diſtinguit. Maſculas ilices negant ferre.

Glans optima in quercu, atque grandiſſima; mox eſculo:

(3) M. Pluche, tome 2, p. 442, donne la figure du feuillage du chêne verd ou *ilex*, avec ſon gland. Il eſt à obſerver qu'il confond abuſivement le *quercus* & l'*ilex* avec le *robur*, ſous l'appellation vague de chêne.

(4) J'ai déja traité de l'*eſculus*, du roure, du *quercus*, & en général du chêne & de ſa nomenclature, tant au chapitre précédent, qu'au liv. 12, chap. 1, note 3, p. 486, tome 4.

(5) J'en ai trairé au chap. précédent; & de l'*ilex* au liv. 12. Voyez la note précédente. Le Pere Hardouin croit que l'*ilex* eſt le *prinos* de Théophraſte.

(6) Le liege, en Grec, *phellos*; en Italien, *ſubero*, *ſovero*, *ſughero*; en Allemand, *pantoffel-holtz*; en Eſpagnol, *al cornoque*, *arbol ſuro*; en Anglois, *cork*. Ce dernier nom eſt auſſi celui que lui donnent les Suédois: il eſt à obſerver que les Flamands ne lui en donnent pas d'autre; & que, même en Eſpagne, on l'appelle auſſi quelquefois *corcho*: enfin les Slawons l'appellent *korck*.

(7) J'ai traité de l'*ilex* ou yeuſe, livre 12, chap. 1, note 3, p. 486, T. 4, & ci-deſſus note 5.

(8) Et notamment les Arcadiens. Voyez Théophraſte, *Hiſt. Plant.* l. 3, chap. 16, où il dit: *Smilacem Arcades vocant arborem ilici ſimilem, folio tamen non aculeato.* Les Grecs donnoient auſſi au *taxus*, ou *if*, le nom de *ſmilax*. Voyez la derniere ſection du chap. 10 ci-après.

(9) Le mot *ſunt* a été omis dans quelques manuſcrits, & dans les éditions antérieures au Pere Hardouin; mais il ſe trouve dans les manuſcrits Royaux, Colbertins, & dans quelques autres. Cette omiſſion étoit une faute très grave, en ce qu'elle donnoit lieu de confondre l'*aquifolia* avec le *ſmilax*.

(10) Ceci eſt emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 16.

(11) Homere, *Odyſſée*, liv. 13, v. 242:

Τῶν δ' ἐν κίρνα
Πάρ ῥ' ἄκυλον, βάλανόν τε Κυλλ., καρπόν τε κραιπνὸν.

Ipſis Dea Circe
Appoſuit glandemque, acylonque, & cornea poma.

Car dans le vers d'Homere, il faut

Les arbres qui portent le gland proprement dit, ſont le roure (3) ou chêne dur, le *quercus* ou grand chêne des Italiens, l'*eſculus* (4) ou leur petit chêne, le *cerrus* (5), l'*ilex* ou yeuſe, & le liege (6). Le gland eſt contenu dans un calice raboteux, qui embraſſe plus ou moins ce fruit, ſelon les différentes eſpeces. Tous ces arbres, excepté l'yeuſe, ont la feuille longue, charnue, peſante, ondoyée par les bords: elle ne jaunit point quand elle tombe, comme fait celle du hêrre; & elle eſt plus courte ou plus longue, ſelon les diverſes ſortes de chênes. Il y a deux ſortes d'yeuſe (7). L'une ſe trouve en Italie: ſes feuilles ne ſont pas fort différentes de celles de l'olivier. Quelques Grecs (8) donnent à cette eſpece le nom de *ſmilax*. L'autre ſe trouve (9) dans les diverſes provinces Romaines; & c'eſt la même choſe que l'*aquifolia* ou le houx. Le gland de ces deux (10) ſortes d'*ilex* eſt plus court & plus mince que celui des autres chênes. Homere (11) l'appelle *acylon*, nom par lequel il le diſtingue (12) du gland proprement dit. On prétend que l'*ilex* mâle ne porte point de fruit.

Les plus gros & les meilleurs glands ſont ceux du *quercus*, enſuite ceux de l'*eſculus* (13). Ceux du roure ſont petits. Ceux du

---

une virgule après ἄκυλον; & c'eſt à tort que les éditeurs de ce Poëte l'ont omiſe, comme va le prouver le reſte de la phraſe de Pline. Autrement ce vers ſignifieroit:

Ipſis Dea Circe
Appoſuit glandes acyli, fructum quoque corni,

comme l'ont compris les Interpretes.

(12) Ce que ne font point les Editeurs de ce Poëte, ni ſes Interpretes. Voyez la note précédente.

(13) J'ai déja prévenu que je ne garantiſſois point la déciſion du Pere Hardouin & de M. Jault, qui font de l'*eſculus* le petit chêne. Voyez le livre douzieme, chapitre 1, note 3, p 486, tome 4. Calepin & quelques autres veulent que l'*eſculus* des Latins ſoit le *platyphyllos* de Théophraſte. Virgile, en effet, bien loin de paroître en faire le petit chêne, ſemble au contraire en faire le chêne de la plus haute eſpece, dans ces vers, *Géorg.* liv. 2:

Eſculus in primis, quæ quantum vertice ad auras
Æthereas, tantum radice ad Tartara tendit.

Je penſe que ce qui a porté le Pere Hardouin à prendre l'*eſculus* pour le petit chêne, c'eſt qu'il a confondu, ſans aucune diſtinction, l'*eſculus* des Latins avec l'*hêmeris* des Grecs. Or Pline, à la fin du chap. 5, a averti

nam roboris parva ; cerro triſtis, horrida, echinato calyce, ceu caſtaneæ. Sed & in querna, alia dulcior, mollíorque fœminæ : mari ſpiſſior. Maximè autem probantur latifoliæ ex argumento dictæ. Diſtant inter ſe magnitudine, & cutis tenuitate : item quod aliis ſubeſt tunica rubigine ſcabra, aliis protinus candidum corpus. Probatur & ea, cujus in balano utrinque ex longitudine, extrema lapideſcit duritia : melior, cui in cortice, quàm cui in corpore : utrumque non niſi mari. Præterea aliis ovata, aliis rotunda, aliis acutior figura. Sicut & colos nigrior, candidiorve, qui præfertûr. Amaritudo in extremitatibus, mediæ dulces. Quin & pediculi brevitas proceritaſque differentiam habet.

In ipſis verò arboribus, quæ maximam fert, hemeris vocatur, brevior, & in orbem comoſa, alaſque ramorum crebrò cavata. Fortius lignum quercus habet & incorruptius : ramoſa & ipſa : procerior tamen, & craſſior caudice. Excelſiſſima autem ægilops, incultis amica. Ab hac proxi-

---

que les noms Grecs qu'il emploieroit ſervitoient à la diſtinction des divers genres de chênes. Je ſuis donc très porté à douter que l'*eſculus* des Latins ſoit l'*hêmeris* des Grecs, & par conſéquent leur petit chêne. Dans cette incertitude, j'ai cru devoir prendre un parti mitoyen, en qualifiant l'*eſculus* de petit chêne d'Italie, & l'*hêmeris* de petit chêne Grec. Cette diſtinction peut du moins ſervir à ſauver une partie de la confuſion apportée ici par les Nomenclateurs.

(13*) Le Pere Hardouin le définit *quercus procera, glande majore, calice echinato.* Il prétend que le *cerrus* n'eſt autre que la ſorte de chêne que Dodonæus a pris pour l'*egilops*, & dont il donne la deſcriprion page 819. Le Pere Hardouin a reconnu ce même arbre de Dodonæus au Jardin du Roi.

(14) En traduiſant ainſi, j'évite de faire tomber Pline en contradiction avec lui-même, comme font M. Jault & le Pere Hardouin, qui font de l'*hêmeris* des Grecs l'*eſculus* des Latins. Car Pline dit ici que le gland le plus gros eſt celui du quercus : *glans optima in quercu atque grandiſſima ; mox eſculo :* paſſage qui ſemble démontrer que l'*eſculus* des Latins n'eſt point l'*hêmeris* des Grecs, & qu'au ſurplus Pline diſtingue ici les eſpeces par leurs patries ; tellement que ce qu'il dit des chênes d'Italie n'a nul rapport à ce qu'il dit enſuite des chênes Grecs. On con-

cerrus (13*) ſont laids & diſgracieux, & leur calice eſt hériſſé de pointes comme l'enveloppe d'une châtaigne. Les glands du *quercus* femelle ſont plus doux & plus tendres : ceux du *quercus* mâle ſont plus maſſifs. Les plus eſtimés ſont ceux du chêne à larges feuilles. Les glands different les uns des autres par leur plus ou moins de groſſeur, & par le plus ou moins d'épaiſſeur de leur peau. Ils different auſſi, en ce que les uns ont une pellicule âpre & comme rouillée, & que les autres, outre qu'ils n'en ont point, montrent, dès la premiere ouverture, une chair blanche. On eſtime les glands dont les deux extrémités longitudinales ſont dures comme la pierre. Ceux qui ont l'écorce dure, valent mieux que ceux qui ont la chair dure ; mais cette maxime n'eſt vraie qu'à l'égard des glands mâles. De plus, il y a des glands de figure ovale, d'autres de figure ronde, & d'autres qui ſont pointus. Pareillement il y en a de plus noirs, & d'autres qui ſont plus blancs : on préfere ces derniers. Les glands ſont amers aux extrémités, & doux au milieu. Les uns ont la queue longue, & d'autres l'ont courte.

Le chêne qui, chez les Grecs, porte le plus gros gland, s'appelle, dans leur langue, *hêmeris* (14). Il eſt petit & touffu : ſes branches prennent une configuration arrondie. A la naiſſance de ces branches, on remarque ſouvent une cavité. Notre *quercus* ou grand chêne a un bois plus fort & plus incorruptible : il eſt auſſi fort branchu ; ce qui ne l'empêche pas d'être très haut, & d'avoir le tronc très gros. Mais de tous les chênes, le plus élevé, c'eſt l'*ægilops* (15) des Grecs, qui ſe plaît dans les lieux incultes : le

çoit ainſi comment il peut avancer que le plus gros gland eſt celui de l'*hêmeris*, après avoir dit que le plus gros gland eſt celui du *quercus* ; car cette aſſertion, qui, en apparence, eſt contradictoire, ſe réduit à prétendre que le plus gros gland en Italie eſt celui du *quercus*, & que le plus gros gland en Grece eſt celui de l'*hêmeris*. Pline, encore une fois, n'a-t-il pas prévenu à la fin du ch. 5, qu'il diſtingueroit, au beſoin, les eſpeces par des dénominations Grecques ?

(15) C'eſt-à-dire que l'*ægilops* eſt le grand chêne des Grecs. Il ne faut pas pour cela le confondre avec le grand

ma latifoliæ proceritas, ſed minùs utilis ædificiis, atque carboni: dolata vitiis obnoxia eſt, quamobrem ſolidâ utuntur: carbo in ærariorum tantùm officinis compendio, quoniam deſinente flatu protinus emoriens, ſæpiùs recoquitur: cæterò plurimis ſcintillis. Idem è novellis melior. Acervi confertis taleis recentibus luto caminantur: accenſâque ſtrue contis pungitur dureſcens calyx, atque ita ſudorem emittit.

Peſſima & carboni & materiæ haliphlœos dicta, cui craſſiſſimus cortex atque caudex, & plerumque cavus fungoſuſque. Nec alia putreſcit ex hoc genere, etiam cùm vivit. Quin & fulmine ſæpiſſimè icitur, quamvis altitudine non excellat: ideo ligno ejus nec ad ſacrificia uti fas habetur. Eidem rarò glans; &, cùm tulit, amara, quam præter ſues nullum attingat animal: ac ne hæ quidem, ſi aliud

chêne des autres pays. Voyez, ſur l'*ægilops*, la note 13*.

(16) Le *platyphyllos* de Théophraſte. Calepin & quelques autres le prennent pour l'*eſculus* des Latins. Ce que dit ici Pline de l'*ægilops* & du larifeuille ou *platyphyllos*, eſt tiré de ce que dit de l'un & de l'autre Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 9. Nouvelle raiſon qui me perſuade que les arbres que Pline appelle ici de leurs noms Grecs ſont des arbres propres à la Grece. Le latifeuille, au contraire, eſt un arbre commun à l'Italie, ſous le nom de *latifolia*, & à la Grece ſous le nom de *platyphyllos*. En conſéquence Pline ſe contente de lui donner le nom Latin. C'eſt ce que n'ont point compris les divers Interpretes ou Commentateurs de Pline.

(17) J'ai ſuivi la leçon du Pere Hardouin, juſtifiée par les manuſcrits Royaux & Colbertins, ainſi que par Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chapitre 10. On liſoit auparavant: *Atque carbone dotata*, au lieu de *atque carboni: dolata, &c.*

(18) Voyez la note précédente.

(19) Théophraſte, *ibid.*

(20) Tout le détail de cette opération eſt emprunté de Théophraſte, *ibid.*

(21) C'eſt-à-dire *à écorce épaiſſe.* Au reſte, ceci eſt encore emprunté de Théophraſte, *ibid.* Cet arbre n'eſt point connu en France. Pline lui-même n'en parle que ſur le récit de Théophraſte; car il ne dit point ſon nom Latin. Théophraſte nous apprend que plus

plus haut, après lui, c'eſt le chêne à larges feuilles (16); mais il n'eſt pas ſi bon pour bâtir ni pour faire du charbon (17) commun : en outre, ſi on le taille (18), il eſt ſujet à ſe gâter; auſſi l'emploie-t-on dans toute ſa groſſeur, & ſans l'avoir charpenté. Le charbon qu'il donne ne peut ſervir qu'aux ouvriers en cuivre; & il eſt utile à ceux-ci en ce qu'il s'éteint dès qu'on ceſſe de le ſouffler, & qu'il multiplie ainſi ſon uſage par le nombre de nouvelles cuiſſons qu'il peut ſubir. D'ailleurs il jette beaucoup d'étincelles. Ce même charbon eſt auſſi meilleur quand il eſt fait de jeune bois (19). On prend donc (20) à cet effet des tronçons de chêne à larges feuilles, lorſqu'il eſt encore vert; & après les avoir exactement entaſſés les uns ſur les autres, en ſorte qu'ils forment une pile ſerrée, on enduit cet échafaudage avec de l'argille; enſuite, y ayant mis le feu, on perce en divers endroits, avec une longue perche, la croûte argilleuſe qui couvre le bois; & celui-ci, par ce moyen, laiſſe échapper toute ſon humidité.

Le chêne que les Grecs nomment *haliphloïos* (21) ne vaut rien, ni pour faire du charbon, ni pour bâtir. Cet arbre a une écorce très épaiſſe (22), & un très gros tronc, qui, le plus ſouvent, eſt creux & ſpongieux. C'eſt le ſeul chêne qui pourriſſe, même étant ſur pied. Et, quoiqu'il ſoit d'une hauteur médiocre, il ne laiſſe pas d'être fort ſouvent frappé de la foudre : c'eſt pourquoi il n'eſt pas permis de ſe ſervir de ſon bois pour les ſacrifices. Il eſt rare (23) qu'il porte du gland; & même celui qu'il porte eſt ſi amer que, de tous les animaux, le cochon eſt le ſeul (24) qui en veuille manger, encore n'eſt-ce que faute d'autre

ce même arbre étoit appellé *aſpris* en Macédoine.

(22) C'eſt ce qu'exprime ſon nom.

(23) Tous les manuſcrits portent *rarè* : ce qui n'eſt pas indifférent à remarquer; car *rarè* & *rarò* n'ont pas le même ſens. *Eidem rarè glans*, ſignifie *ſon gland eſt clair-ſemé*; au lieu que *eidem rarò glans* ſignifie *cet arbre porte rarement du gland*. La ſuite de la phraſe m'a contraint à rejetter la leçon manuſcrite.

(24) Théophraſte, *ibid.*

pabulum habeant. Hoc quoque inter reliqua neglectæ religionis eſt, quod emortuo carbone ſacrificatur.

Glans fagea ſuem hilarem facit, carnem coquibilem, ac levem & utilem ſtomacho : iligna, ſuem anguſtam, nitidam, ſtrigoſam, ponderoſam : querna, diffuſam : graviſſima & ipſa glandium, atque dulciſſima. Proximam huic cerream tradit Nigidius, nec ex alia ſolidiorem carnem, ſed duram. Ilignâ tentari ſues, niſi paulatim detur. Hanc noviſſimam cadere. Fungoſam carnem fieri eſculo, robore, ſubere.

Quæ glandem ferunt, omnes & gallam, alterniſque annis glandem. Sed gallam hemeris optimam, & coriis perficiendis aptiſſimam. Similem huic latifolia, ſed lævio-rem, multoque minùs probatam. Fert & nigram : duo enim genera ſunt. Hæc tingendis utilior.

(25) Le Poète Horace paroît d'un ſentiment différent, ſatyr. 4, liv. 2, v. 40 :

Umber, & ilignâ nutritus glande, rotundas
Curvet aper lances carnem vitantis inertem.

(26) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* l. 3, chap. 9, dit cela du *phêgos* des Grecs, & c'eſt ſans doute une des raiſons qui ont déterminé le Pere Hardouin à prononcer que le *phêgos* de Théophraſte eſt le *quercus* des Latins.

(27) Je lis *ſolidiorem* avec le P. Hardouin & l'élite des manuſcrits, & non *ſordidiorem* avec le vulgaire des Editeurs.

(28) Excepté l'*ilex* ou yeuſe, dont le fruit porte un nom particulier. Nous avons vu plus haut qu'Homere diſtingue ce fruit d'avec le gland, en le nommant *acylos*. C'eſt bien à tort que Pintianus & Sepulveda ſe ſont efforcés de trouver ici notre Auteur en faute.

(29) Ceci eſt puiſé chez Théophraſte, *ibid.*

nourriture. Une des raiſons qui empêchent d'employer ce chêne dans les cérémonies de la religion, c'eſt qu'il arrive ſouvent que ſon charbon s'éteint avant que le ſacrifice ne ſoit achevé.

Le gland de hêtre réjouit les cochons, & rend leur chair tendre à cuire, légere & de facile digeſtion : celui d'yeuſe les rend maigres (25), défaits, décharnés, & néanmoins rend leur chair lourde : mais celui du *quercus* ou grand chêne d'Italie, qui eſt le plus peſant & le plus doux (26) de tous les glands, les engraiſſe. Nigidius dit qu'après ce gland, le meilleur eſt celui du *cerrus*, & qu'il n'y en a point qui rende la chair du cochon plus ferme (27), mais qu'il la rend dure. Le même Auteur ajoute que le gland de l'yeuſe eſt nuiſible aux porcs, à moins qu'on ne le leur donne peu-à-peu; que ce gland tombe le dernier de tous; que celui de l'*eſculus* ou petit chêne d'Italie, celui du roure & celui du liege rendent la chair du cochon ſpongieuſe & mollaſſe.

Tous les arbres qui portent du gland portent auſſi de la noix de galle (28) : mais ils ne portent du gland que de deux en deux ans. La meilleure noix de galle, & la plus propre pour le travail des cuirs, c'eſt celle (29) de l'*hêmeris* ou petit chêne des Grecs : celle de leur chêne à larges feuilles lui reſſemble; mais elle eſt plus unie (30), & beaucoup moins eſtimée. L'*hêmeris* porte auſſi une autre noix de galle qui eſt noire, & qui vaut mieux pour les teintures (31).

(30) Théophraſte, *ibid.*

(31) Les manuſcrits portent *tinguendis*. Cependant la bonne leçon eſt, je penſe, *tingendis*. Au reſte, ce que dit ici Pline, il l'a puiſé chez Théophraſte, *ibid.* qui dit que cette noix de galle eſt propre aux teintures des laines.

De galla, & quàm multa præter glandem eædem ferant arbores.

CAPUT 7. NASCITUR autem galla ſole de Geminis exeunte; erumpens noctu ſemper univerſa. Creſcit uno die candidior. Et ſi æſtu excepta eſt, areſcit protinus, neque ad juſtum incrementum pervenit, hoc eſt, ut nucleum fabæ magnitudine habeat. Nigra diutius viret; creſcitque, ut interdum mali compleat magnitudinem. Optima Commagena, deterrima ex robore. Signum ejus, quod cavernæ tranſlucent.

Robur, præter fructum, plurima & alia gignit. Namque fert & gallæ utrumque genus, & quædam veluti mora, ni diſtarent aridâ duritie: plerumque tauri caput imitantia, quibus fructus ineſt nucleis olivæ ſimilis. Naſcuntur in eo & pilulæ, nucibus non abſimiles, intus habentes floccos molles, lucernarum luminibus aptos; nam & ſine oleo flagrant, ſicuti galla nigra. Fert & aliam inutilem pilulam cum capillo, verno tamen tempore melligeni ſucci. Gi-

(1) Vers la fin du mois de Juin (περὶ Σκιροφοριῶνα), comme s'exprime Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chapitre 6.

(2) Ceci eſt emprunté de Théophraſte, *ibid.*

(3) Ceci eſt confirmé par Dioſcoride, liv. 1, chap. 146.

(4) Ce que Pline dit ici du roure ou *robur* des Latins, Théophraſte le dit du *drus* des Grecs, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 8. Le Pere Hardouin fait remarquer à ce ſujet que Virgile interprete pareillement *drus* par *robur* dans ce vers d'Homere:

Οὐχὰρ ἀπὸ δρυὸς ἐσὶ παλαιφάτου, οὐδ' ἀπὸ πέτρης.

Car, dit-il, c'eſt par alluſion à ce vers d'Homere, que Virgile a dit:

Genſque virûm truncis, & duro robore nata.

(5) Théophraſte, *ibid.*

(6) Théophraſte, *ibid.*

(7) Théophraſte, *ibid.*

(8) Théophraſte, *ibid.*

De la noix de galle, & des autres productions des chênes, indépendamment du gland.

La noix de galle ſe montre quand le ſoleil (1) quitte le ſigne des Gemeaux, & elle ſort toute entiere en une ſeule nuit. Celle qui eſt blanche croît pendant tout un jour : mais ſi elle eſt (2) ſurpriſe par la chaleur, elle ſeche auſſi-tôt, & ne parvient jamais à une juſte groſſeur ; en ſorte qu'elle n'excede pas le volume d'une feve. Celle qui eſt noire demeure plus long-tems verte, & croît auſſi plus long-tems ; tellement qu'elle parvient quelquefois à la groſſeur d'une pomme. La meilleure noix de galle vient de la Commagene. La moins bonne eſt celle que donne le roure. On connoît (3) qu'une noix de galle eſt mauvaiſe lorſqu'elle eſt percée de pluſieurs trous.

Le gland n'eſt pas la ſeule production du roure (4) qu'on puiſſe qualifier de fruit, il donne (5) en outre l'une & l'autre eſpece de noix de galle, je veux dire la blanche & la noire : & de plus, il donne une ſorte de fruit qui reſſemble (6) à une mûre, ſi ce n'eſt qu'il eſt dur & ſec. Ce fruit particulier imite ſouvent la tête d'un taureau (7) ; il contient un noyau ſemblable à celui d'une olive. Le même arbre porte auſſi (8) de petites boules qui ne reſſemblent pas mal à des noix, & dans leſquelles on trouve une matiere coronneuſe propre à faire des meches pour les lampes, d'autant qu'elle brûle ſans huile (9), comme fait auſſi la noix de galle noire. Ce chêne produit encore d'autres petites boules garnies de poil, & inutiles : elles rendent pourtant, au printems, un ſuc mielleux (10) : à la naiſſance (11) des branches

(9) Théophraſte, *ibid.*

(10) Mielleux au goût & au tact. Théophraſte, *ibid.*

(11) Tous les détails qui ſuivent, concernant ces boules, ſont empruntés de Théophraſte, dont, au reſte, le texte, long-tems altéré en cet endroit, a été rectifié, d'après Pline, par le Médecin Conſtantin.

gnunt & alæ ramorum ejus pilulas, corpore, non pediculo, adhærentes : candicantes umbilicis : cætera nigrâ varietate diſperſa. Media cocci colorem habent. Apertis amara inanitas eſt. Aliquando & pumices gignit : necnon & è foliis convolutas pilulas ; & in folio rubente aquoſos nucleos, candicantes ac tranſlucidos, quamdiu molles ſint, in quibus & culices naſcuntur : matureſcunt in modum gallæ.

De cachrye, & cocco grano, & agarico, & ſubere.

CAPUT 8. FERUNT robora & cachryn (ita vocatur pilula in medicina urendi vim habens). Gignitur & in abiete, larice, picea, tilia, nuce, platano, poſtquam folia cecidêre, hyeme durans. Continet nucleum pineis ſimilem : is creſcit hyeme, aperitur vere pilula tota : cadit, cùm folia cœpêre creſcere. Tam multifera ſunt, tot res præter glandem pa-

(12) Théophraſte, *ibid.*

(13) Fongeuſes & cotonneuſes, ſelon Théophraſte, *ibid.* ce qui revient au même, le mot *inanitas* ſe pouvant prendre auſſi dans ce ſens.

(14) Σπάνιον λιθάριον. Théophraſte, *ibid.* c'eſt-à-dire *rara denſitatis lapillus.*

(15) Ces feuilles, ainſi roulées, ne ſont point, à proprement parler, le produit de l'arbre, mais l'ouvrage de certaines chenilles, telles que la lichenée du chêne, par exemple, dont M. Valmont de Bomare décrit ainſi le travail : » Cette chenille courbe & » plie avec art trois feuilles du chêne ; » elle en fait une boule qu'elle enduit » intérieurement d'une matiere viſ- » queuſe, d'une eſpece de ſoie ; & » cette boule devient le ſurtout de ſa » coque, &c. »

(16) Ces boules, dont traite ici Théophraſte, *ibid.* ſont les berceaux des gall'inſectes, ou inſectes dont les eſſaims ſe forment & croiſſent ſur les feuilles de divers arbres, en forme de cloches ou de noix de galle tronquées.

(17) Ce qui les a fait nommer gall'-inſectes. Conſultez, ſur cette partie très curieuſe de l'Hiſtoire Naturelle, M. Valmont de Bomare, aux mots *Galle*, & *Gall'inſectes.*

(1) Ce mot, en Grec, ſignifie différentes choſes, &, entre autres, la graine de romarin. Le *kakhrys* de Théophraſte paroît différer du *kakhrys* de Pline, tant par la forme, que par les circonſtances de ſa naiſſance. Au

de cet arbre, on trouve auſſi d'autres petites boules attachées au bois ſans queue, & dont la partie inférieure eſt blanchâtre : le reſte du corps de la boule eſt marqueté de noir ; & le milieu eſt de couleur d'écarlate (12) : ces petites boules ſont creuſes (13) en dedans, & ont un goût amer. Le chêne dont nous parlons produit quelquefois des eſpeces de pierres-ponces (14), & des petites boules faites de feuilles roulées (15) l'une dans l'autre : & ſur ſa feuille rouge il ſe forme auſſi quelquefois d'autres petites boules (16) aqueuſes, blanchâtres & tranſparentes tant qu'elles ſont tendres, dans leſquelles il s'engendre des moucherons, & qui mûriſſent à la maniere des noix de galle (17).

Du cakhrys, de la graine d'écarlate, de l'agaric, du liege, des champignons, &c.

Le chêne roure porte auſſi le *cakhrys* (1) : on appelle ainſi en médecine une petite boule cauſtique (2), laquelle vient auſſi ſur le ſapin (3), le larix, la peſſe, le tilleul, le noyer, le platane, après que les feuilles de ces arbres ſont tombées. Cette boule ſe conſerve ſur l'arbre, & réſiſte à l'hiver. Elle contient un noyau qui reſſemble (4) à celui d'une pomme de pin, & commence à croître en hiver : au printems la boule elle-même s'ouvre en entier, & tombe lorſque les feuilles ſont venues. On voit, par l'expoſé de tant de productions, combien le roure eſt fertile, & combien il porte de choſes outre le gland. Parmi les différents

reſte, rien de plus corrompu que le paſſage de Théophraſte en cet endroit, c'eſt-à-dire, liv. 3, *Hiſt. Plant.* chapitre 7. Voyez la note ſuivante.

(2) Dioſcoride, liv. 3, chap. 88, donne le nom de *kakhrys*, ou du moins de *kankhrys*, à la graine du romarin, faiſant de cette ſubſtance une graine, & non une boule ; au ſurplus, il lui attribue la même vertu cauſtique que Théophraſte attribue au *kakhrys*.

(3) La production particuliere que Théophraſte attribue aux arbres en queſtion, differe de l'expoſé de Pline.

(4) Théophraſte, *ibid.* differe ici de Pline. On fera bien de comparer ces deux Auteurs.

riunt robora. Sed & boletos, ſuilloſque, gulæ noviſſima irritamenta, quæ circa radices gignuntur : quercus probatiſſimos ; robur autem, & cupreſſus, & pinus noxios. Robora ferunt & viſcum, & mella, ut auctor eſt Heſiodus. Conſtatque rores melleos, è cœlo, ut diximus, cadentes, non aliis magis inſidere frondibus. Cremati quoque roboris cinerem nitroſum eſſe certum eſt.

Omnes tamen has ejus dotes ilex ſolo provocat cocco. Granum hoc, primoque ceu ſcabies fruticis, parvæ aquifoliæ ilicis : cuſculium vocant : penſionem alteram tributi

(5) Cette dénomination ſignifie terreſtre, comme qui diroit production immédiate de la terre ; car *bol* eſt un ancien mot qui ſignifioit terre, & qui eſt reſté affecté aux terres ſigillées. C'eſt ſans doute cette conſidération qui aura fait dire à Dupinet, l. 2, ch. 53, que l'ancien mot Toſcan *volta* ſignifie terreſtre.

(6) Je dis que le champignon proprement dit eſt le *ſuillus* des Latins. En effet, *cham-pignon*, c'eſt comme qui diroit *chamæ-pignon* ou *pignon nain, petit pourceau, &c.* On ſait que *pig*, & *ping*, en différents idiômes, ſignifient un porc. C'eſt donc le *ſuillus* des Latins qui a produit notre mot *champignon*, mot aujourd'hui fort en vogue, & qui comprend toutes les autres eſpeces du même genre. Le *ſuillus* des Latins répond particuliérement à ce champignon nommé aujourd'hui même *porcino* par les Italiens. Nous traiterons plus au long des diverſes ſortes de champignons au liv. 22, chap. 23.

(7) M. Valmont de Bomare entre, au mot *Champignon*, dans les détails les plus intéreſſants ſur le danger de ce mets, & ſur l'incertitude qui regne encore à l'égard des caracteres diſtinctifs qui pourroient ſervir à faire connoître les champignons malfaiſants.

(8) Théophraſte, *ibid.* Nicandre, chez Athénée, liv. 2, p. 60. Mais Diphile, chez le même Athénée, liv. 2, p. 61, met le champignon du pin & celui de l'orme au nombre des comeſtibles.

(9) Théophraſte, *ibid.*

(10) Ainſi qu'il s'exprime, *in Erg.* v. 230 :

Οὔρεσι δὲ δρῦς
Ἄκρη μὲν τε φέρει βαλάνους, μέσση δὲ μελίσσας.

Virgile le dit auſſi, mais par alluſion à l'âge d'or, ce qui eſt bien différent, & ce qu'auroit dû obſerver le P. Hard.

Et duræ quercus ſudabunt roſcida mella.

Ovide a dit à ſon exemple, en parlant du même âge d'or :

Flavaque de viridi ſtillabant ilice mella.

(11) C'eſt de quoi il eſt très permis de douter. Nous ne connoiſſons aucune ſorte de cendre qui ſoit nitreuſe. Conſultez, ſur la nature du nitre, & ſur ſa formation, M. Macquer, au mot *Nitre*, ainſi que M. Valmont de Bomare.

(12) Conſultez, ſur le *coccus* ou arbres,

arbres, il s'en trouve aux environs du pied deſquels croît le champignon nommé *boletus* (5), & le champignon proprement dit, nommé *ſuillus* (6) ou porcelet: c'eſt la derniere friandiſe que nos gourmands aient inventée. Les meilleurs champignons croiſſent auprès du *quercus*: à l'égard de ceux (7) qui croiſſent auprès du roure, du cyprès & du pin, ils ſont nuiſibles (8). Le roure produit auſſi du gui & du miel (9), ſelon le témoignage d'Héſiode (10): c'eſt un fait certain qu'il n'y a point d'arbre ſur les feuilles duquel les roſées mielleuſes qui tombent du ciel, comme nous l'avons dit ailleurs, ſe trouvent plus ordinairement: il n'eſt pas moins certain que ſa cendre eſt nitreuſe (11).

Néanmoins la ſeule graine d'écarlate (12) qui croît ſur l'ilex ou chêne verd, ſurpaſſe toutes les productions du roure. Cette graine ſe nomme *cuſculion* (13). Elle eſt comme l'excrément (13*) d'un arbriſſeau appellé petit houx, qui eſt une ſorte d'ilex. En Eſpagne, elle ſert (14) aux pauvres gens à payer une partie de

graine d'écarlate, M. Valmont de Bomare, au mot *Cochenille*. Voyez auſſi Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chapitre 16.

(13) Source aſſez vraiſemblable du mot *cochenille*, encore que la cochenille ſoit une production de l'Amérique, & ſoit ſpécifiquement différente du *coccus* des Anciens. Voyez M. Valmont de Bomare au mot *Cochenille*.

(13*) Définition peu propre à ſatisfaire les Phyſiciens modernes. Ce prétendu excrément n'eſt autre qu'un nid de petits inſectes.

(14) Conſultons ici un paſſage curieux de Pierre Quiqueran, liv. 2, *de laud. Prov.* fol. 48: *Vermiculum Hiſpani olim largè collegêre, teſtimonio C. Plinii: nec ſcio an hodie quoque..... Certè Provincia noſtra uberrimum ejus fœturæ beneficium ſentit, ut inde in ipſam quoque Hiſpaniam aſportari à mercatoribus ſciam. Maxima omnium copia atque præſtantia ex Campis Lapideis, Arelatenſium agro. Igitur quæ mihi ſuper hoc nota ſunt, atque comperta, dicam. Coccum granum, ſeu coccus ilicis, noſtris popularibus Vermilionum appellatur. An ſit κόκκος βαφικὴ Græcis non dico, quod de eo Dioſcorides omnino ſomnolenter tractarit. Itaque non placet digladiantes ſuper hoc Medicos in gratiam revocare, eâ tanti otii penuriâ, quâ nec abs Arabibus vacat exquirere, ſitne illud ſuum kermes. Purgent ipſi ſentinam ſuam... Ilicis nobis duæ ſunt ſpecies. Earum una nullâ dote, in arborem adoleſcit. Altera, frutex exiguus, ſeſquipedali proceritate, lætiſſimè viret: foliis lævore præfulgidis, ſpinarum vallo ambitis, numeroſo ſtolone aſſurgit in morem roſarii. A noſtris fagi appellationem ſortitur, quamquam nullam ſagi imaginem repræſentet... Vere*

pauperibus Hiſpaniæ donat. Uſum ejus gratiorem in conchylii mentione tradidimus. Gignitur & in Galatia, Africa, Piſidia, Cilicia : peſſimum in Sardinia.

Galliarum glandiferæ maximè arbores agaricum ferunt. Eſt autem fungus candidus, odoratus, antidotis efficax, in ſummis arboribus naſcens, nocte relucens. Signum hoc ejus, quo in tenebris decerpitur. E glandiferis ſola quæ vocatur ægilops, fert pannos arentes, muſcoſo villo canos, non in cortice modò, verùm & è ramis dependentes cubitali magnitudine, odoratos, ut diximus inter unguenta.

---

medio rorati imbribus frutices, coccum hoc modo ordiuntur. Ac primùm omnium, ut fere fit in fruticibus, qui non, arborum modo, trunco in altum evehuntur, ſed pullulant densâ propagine : ubi imus ſcirpus ſe in duo brachia partitur, in horum medio inſtar ſocanei palmitis increſcit rotundum quiddam, magnitudine & colore piſi. Hoc matrem vocant, quod ex eo cætera grana produntur. Matres porro habet ut plurimum quinque qualibet caſpitum familia : quæ ineunte æſtate, æſtuque, minutiſſimorum vermiculorum, ut tantùm viſum non effugiant, catervam profundunt, ſatiſcuntque in ſummitate. In animalia prorepit nova ſoboles colore candida, pro ſe quiſque in ſublime.... Hi incrementis aucti, milii magnitudine fiunt. Inde liberiùs adoleſcentibus albus color in cinericium tranſit, jamque non animal, ſed piſum rurſus apparent. Tuncque ea grana maturitatem adepta colliguntur, jam coloratis vermiculis fœta. Dumque aſportantur, ambiens pellicula præ teneritate rumpitur... Torpent interim vermiculi, ac immobiles jacent. Caterùm, cùm primùm tempeſtivitas adeſt, in lintea præcipitati, ſoli exponuntur. Tum libato calore ſtatim prorepunt, atque aufugere nituntur : ſed à cuſtode, qui continuus aſſidet, concuſſu lintei in medium eo uſque rejiciuntur, donec emoriantur... Si quæ verò grana legentis effugerint ſedulitatem, ea mox paulò alatorum animalium numeroſum exercitum in auras effundunt. Obſervatum eſt hoc anno (1550) ex Campo Lapideo Arelatenſi agro, hunc proventum undecim aureorum millibus æſtimatum. Conſultez auſſi Catel, liv 1, *Hiſt.* p. 50; M. Valmont de Bomare, au mot Arabe *Kermès*, &c.

(15) Aujourd'hui les Eſpagnols tirent la cochenille, qui a pris aſſez généralement chez eux la place du *coccus* des Anciens, ils la tirent, dis-je, de la ſeule Amérique, & même du ſeul Mexique. On a vérifié que la cochenille n'eſt autre choſe qu'un progall'inſecte deſſéché. Cependant la France a auſſi ſon *coccus*; & l'on peut donner ce nom au kermès de Provence, le plus renommé de nos gall'inſectes, & défini par nos Naturaliſtes *coccus ilicis glandifera*. La Pologne a auſſi ſon kermès ou *coccus*, qui eſt pareillement un gall'inſecte. Le *kermès* de Provence eſt bien évidemment le

leur tribut. Quant à la maniere de la bien mettre en œuvre, nous l'avons expliquée en traitant de la pourpre. La graine d'écarlate vient auſſi (15) en Afrique, en Galatie, en Piſidie, & en Cilicie. Celle qui vient en Sardaigne eſt la moins bonne.

L'agaric croît principalement ſur les arbres glandiferes (16) qui ſe trouvent dans les Gaules. C'eſt un champignon blanc, odoriférant; c'eſt, en outre, un puiſſant antidote. Il ſe forme à la cime des arbres, & il reluit dans l'obſcurité : auſſi c'eſt la nuit qu'on le cueille; car on le reconnoît à cette lueur nocturne. Entre les arbres glandiferes, celui que les Grecs nomment *ægilops* (17) eſt le ſeul qui porte certains corps plats & ſecs, revêtus d'une mouſſe blanche, qui ſont attachés, non ſeulement au tronc des arbres, mais encore aux branches, d'où ils pendent de la longueur d'une coudée. Ils ſont au nombre des productions de bonne odeur, comme nous l'avons dit (18) en traitant des parfums.

coccus des Anciens, puiſqu'il vient pareillement ſur une ſorte d'ilex. Cependant il peut ſe faire que ce kermès de Provence fournîſſe une teinture inférieure à celle du *coccus* que les Anciens tiroient de l'Afrique, de la Galatie, de la Piſidie & de la Cilicie. Ce qui me le fait ſoupçonner, c'eſt que Pline ne parle abſolument point du *coccus* des Gaules. Pline, au teſte, paroît avoir puiſé ici dans les mêmes ſources que Dioſcoride, qui ne fait pareillement mention que de ces contrées dont parle notre Auteur. On en peut conclure que l'un & l'autre ont puiſé dans des Hiſtoriens Grecs antérieurs à la conquête des Gaules par les Romains, ou à l'établiſſement des colonies Narbonnoiſes, & qui n'avoient preſque aucune notion des productions Celtiques.

(16) Principalement ſur le larix, comme l'atteſte Chotier, *Hiſtoire du Dauphiné*, liv. 1., page 58. La dénomination d'*agaric* vient du fleuve *Agarus*, qui ſe jette dans le Boſphore Cimmérien, & aux environs duquel naiſſoit l'*agaric* le plus eſtimé, ſelon les Auteurs conſultés par Calepin. Voyez ſa deſcription chez Dodonæus, *Pempt.* 3, liv. 5, chap. 24, p. 471.

(17) Le Pere Hardouin veut que l'*ægilops* des Grecs ſoit le *fagus* des Latins. Mais Pline, en ce cas, ſe ſeroit ſervi du mot *fagus*. L'*ægilops* peut avoir quelque rapport avec le *fagus* ou hêtre : mais du reſte tout me perſuade qu'il differe eſſentiellement de cet arbre; qu'il eſt propre à la Grece excluſivement, ou du moins à la Grece & aux Gaules, comme on le verra dans la note ſuivante; & qu'enfin Pline a eu ici intention de le diſtinguer nettement du *fagus*. En effet, tout ce qu'il dit de l'*ægilops* eſt emprunté de Théophraſte, liv. 3, chap. 9. C'eſt donc d'un arbre Grec dont Pline a voulu parler.

(18) Au liv. 12, chap. 23, où Pline

Suberi minima arbor, glans peſſima, rara : cortex tantùm in fructu, præcraſſus ac renaſcens, atque etiam in denos pedes undique explanatus. Uſus ejus ancoralibus maximè navium, piſcantiumque tragulis, & cadorum obturamentis : præterea in hyberno fœminarum calceatu. Quamobrem non infacetè Græci corticis arborem appellant. Sunt & qui fœminam ilicem vocent : atque ubi non naſcitur ilex, pro ea, ſubere utantur, in carpentariis præcipuè fabricis, ut circa Elin & Lacedæmonem. Nec in Italia tota naſcitur, aut in Gallia omnino.

Quarum ſint in uſu cortices.

CAPUT 9. CORTEX & fagi, tiliæ, abietis, piceæ, in magno uſu agreſtium. Vaſa, corbeſque, ac patentiora quædam meſſibus convehendis vindemiiſque faciunt, atque prætexta tuguriorum. Scribit in recenti ad duces explorator,

obſerve que ces productions hétérogenes & nuiſibles à l'arbre, ſe remarquent particuliérement ſur le *quercus* des Gaules : forte préſomption que, par l'*ægilops*, il n'entend point ici le *fagus* ou hêtre. Le mot *ægilôps*, qui vient de *lôps*, *chlamys*, & de *αἴξ αἰγὸς*, *capra*, paroît ſignifier robe de chevre : cette dénomination fait, je penſe, alluſion à ces loques pendantes, revêtues de mouſſe blanche, que Pline dépeint après cet arbre.

(19) J'ai donné plus haut la nomenclature polyglotte du liege.

(20) Théophraſte, liv. 3, chap. 16.

(21) Elle revient en trois ans, ſelon Théophraſte, *ibid.*

(22) Le liege ſert moins aujourd'hui à bondonner les tonneaux qu'à boucher les bouteilles.

(23) Φιλλὶς, en Grec, ſignifie à la fois liege & écorce. Voyez Héſychius. Le Pere Hardouin fait ſavamment obſerver à ce ſujet que les Latins employoient pareillement le mot *cortex* dans le double ſens de *liege* & d'*écorce*; témoin Horace, liv. 3, Ode 9, v. 22 :

Tu levior cortice.

Et liv. 1, Satyr. 4, v. 119 :

Simul ac duraverit ætas
Membra animumque tuum, nabis ſine cortice.

Je penſe que cette identité de dénomination dans l'*écorce* & dans le *liege*, a ſa ſource dans le rapport du mot Latin *cortex* avec les mots *kork*, *cork*, *korck*, *gorch*, & *corcho*, qui ſignifient le liege dans la plupart des langues, je veux dire en Suédois, en Anglois, en Flamand, en Allemand, en Eſpagnol, &c. &c. ce qui pourtant n'autoriſoit point le docte Suédois Jean Ihre

Le liege (19) eſt un fort petit arbre. Son gland eſt ſpongieux, & ne vaut rien : on ne fait uſage que de ſon écorce, dont l'épaiſſeur eſt conſidérable (20). Elle revient après (21) qu'on l'a enlevée ; & il s'en trouve quelquefois de la longueur de dix pieds en quarré. On l'emploie ſur-tout pour les cables des navires, pour les filets des pêcheurs, & pour les bondons (22) des tonneaux. Elle ſert en outre à faire des ſemelles de ſouliers, à l'uſage des Dames, pendant l'hiver. C'eſt pourquoi les Grecs appellent aſſez plaiſamment le liege l'arbre écorce (23). D'autres lui donnent le nom d'yeuſe (ou *ilex*) femelle. En effet, dans les pays ou l'yeuſe ne croît pas, quelques-uns, au lieu de cet arbre, ſe ſervent du liege, ſur-tout pour les ouvrages de charpenterie, comme aux environs d'Elis & de Lacédémone. Le liege ne croît pas par-tout en Italie ; & la Gaule en manque abſolument (24).

De quels arbres l'écorce ſert à divers uſages.

L'ÉCORCE de hêtre, de tilleul, de ſapin, de peſſe, eſt d'un grand uſage parmi les gens de la campagne. Ils en font des paniers, des corbeilles, & des mannequins, pour porter leurs raiſins & leurs bleds : ils en couvrent auſſi leurs chaumieres (1). Les eſpions donnent auſſi des avis aux Généraux qui les envoient, en inciſant

à dériver ces dénominations Celtiques, Celto-Germaniques & Celtiberes, du Latin *cortex*. Il eſt plutôt vraiſemblable que *cortex*, une écorce, eſt un mot que les Latins ont emprunté du *kork*, ou liege, des nations barbares. Sur quoi il faut ſe rappeller que les Ombres, le plus ancien peuple, peut-être, de toute l'Italie, étoient une colonie Celtique, comme le reconnoît Marc Antoine, chez Solin : *Progeniem veterum Gallorum Umbros Marcus Antonius aſſeverat.*

(24) Cette aſſertion eſt des plus fauſſes ; & Pline eſt tombé dans cette erreur de fait, ſans doute d'après quelque Ecrivain Grec, mal informé des productions Celtiques. Le liege croît de lui-même, & ſans culture, dans les provinces méridionales de la France. Voyez Quiqueran, livre 2, fol. 50 ; Honor. Bouche, liv. 1, chap. 8, p. 49 ; M. Valmont de Bomare, au mot *Liege*, &c.

(1) On en couvre même les maiſons en certains cantons de l'Eſpagne, ſelon M. Valmont de Bomare. On choiſit, dit-il, pour cela le liege en belles tables, uni, peu noueux, n'étant point crevaſſé, d'une épaiſſeur moyenne,

incidens litteras. A ſucco nec non in quodam uſu ſacrorum religioſus eſt fagi cortex : ſed non durat arbor ipſa.

De ſcandulis & pinu, pinaſtro, abiete, piceaque, larice, tæda, taxo.

CAPUT 10. SCANDULÆ è robore aptiſſimæ, mox è glandiferis aliis, fagoque : facillimæ ex omnibus quæ reſinam ferunt ; ſed minimè durant, præterquam è pino. Scandulâ contectam fuiſſe Romam, ad Pyrrhi uſque bellum, annis CCCCLXX Cornelius Nepos auctor eſt. Sylvarum certè diſtinguebatur inſignibus : Fagutali Jovi etiam nunc, ubi lucus fageus fuit ; portâ Querquetulanâ ; colle in quem vimina petebantur ; totque lucis, quibuſdam & geminis. Q. Hortenſius Dictator, cùm plebs ſeceſſiſſet in Janiculum, legem in Eſculeto tulit, ut quod ea juſſiſſet, omnes Quirites teneret.

léger, mais le moins pour eux, & qui ſe coupe net facilement.

(2) Après *incidens litteras*, il faut un point. C'eſt ce que n'avoient compris, ni le Pere Hardouin, ni les autres Editeurs, qui liſoient *incidens litteras à ſucco* : interprétation des plus étranges, & des plus inſoutenables. *A ſucco* appartient évidemment à la phraſe ſuivante. Il y eſt oppoſé à *recenti* de la phraſe actuelle ; & par conſéquent il y ſignifie *poſtérieurement à l'époque du ſuc de l'écorce*, c'eſt-à-dire *quand l'écorce eſt deſſéchée*. Ou bien Pline a voulu dire que l'écorce du liege ſert, *par le ſuc qu'on en tire*, à certains uſages dans les ſacrifices ; mais que l'arbre lui-même, dont l'écorce a ſervi à cet uſage, ne dure pas long-tems. Les Critiques opteront.

(1) Qui ſervoient d'ardoiſes aux Anciens. Quant à l'ardoiſe, ils n'en connoiſſoient pas l'uſage ; mais ils employoient en ſa place des bardeaux de bois ; ſur leſquels conſultez Philander ſur Vitruve, liv. 1, chap. 1.

(2) Cette guerre commença l'an de Rome 472, comme on l'a déja obſervé au liv. 8, chap. 5.

(3) *Fagutal, ſacellum Jovis, in quo fuit fagus arbor quæ Jovi ſacra habebatur.* Feſtus.

(4) Tels que le bois Pételin, *lucus Petelinus*, comme l'obſerve le Pere Hardouin.

(4*) Témoin le *Loretum majus* & le *Loretum minus*, dont nous avons parlé dans les dernieres notes du dernier chapitre du livre précédent.

(5) C'eſt une ſorte de chêne propre

l'écorce récente d'un arbre (2). Celle du hêtre, étant deſſéchée, ſert auſſi à je ne ſais quel uſage religieux ; mais, au ſurplus, l'arbre lui-même, réduit à cet état de deſſéchement dans ſon écorce, ne dure pas long-tems.

Des bardeaux, du pin, du pinaſtre, du ſapin, de la peſſe, du larix, du teda, de l'if.

Les meilleurs bardeaux (1) ſont ceux du roure ; enſuite ceux du hêtre, & des autres arbres qui portent du gland. Les plus aiſés à faire ſont ceux des arbres réſineux ; mais ils ne ſont pas de durée, excepté ceux du pin. Cornelius Nepos dit que juſqu'à la guerre de Pyrrhus (2), c'eſt-à-dire pendant quatre cents ſoixante & dix ans, la ville de Rome ne fut couverte que de bardeaux. Il eſt certain, du moins, que pluſieurs de ſes régions étoient diſtinguées par des forêts. Encore aujourd'hui il y a le quartier de Jupiter Fagutal (3), où étoit anciennement un bois de hêtre. Nous avons auſſi la porte Querquetulane, ainſi appellée à cauſe d'un bois de chênes ; & la colline Viminale, ainſi nommée à cauſe des oſiers qu'elle produiſoit. Il y avoit encore pluſieurs autres bois (4) dont même pluſieurs étoient doubles (4*), c'eſt-à-dire ſitués en deux quartiers différents. Le Peuple Romain s'étant retiré ſur le mont Janicule, Quintus Hortenſius, alors Dictateur, fit une loi dans un bois d'*eſculus* (5), je veux parler de cette loi par laquelle il fut réglé que tous les citoyens ſeroient tenus d'obéir aux plébiſcites ou édits du Peuple (6).

à l'Italie, & qui n'a peut-être pas de repréſentant, ni en Grece, ni en France : auſſi les Savants ne ſont-ils pas d'accord entre eux ſur la maniere de traduire le mot Latin *eſculus*. J'ai déja traité cette queſtion dans les notes des chapitres précédents. La retraite du peuple, dont Pline parle ici, eſt la troiſieme dont l'Hiſtoire Romaine faſſe mention. Voyez l'Epitome de Tite Live, liv. 11.

(6) Ceci eſt confirmé par Aulu-Gelle, liv. 15, chap. 27, p. 848 : *Quintus Hortenſius Dictator eam legem tulit, ut eo jure, quod plebs ſtatuiſſet, omnes Quirites tenerentur.* Mais le Pere Hardouin fait ſavamment obſerver qu'Hortenſius ne fit que renouveller cette loi, & qu'elle avoit été portée avant lui par les Comices aſſemblés ſous le Conſulat de Lucius Valerius & de Marcus Horatius, comme

Peregrinæ tum videbantur, quoniam non erant ſuburbanæ, pinus atque abies, omneſque quæ picem gignunt, de quibus nunc dicemus, ſimul ut tota condiendi vina origo cognoſcatur. Quædam ferunt in Aſia, aut Oriente, è prædictis picem. In Europa ſex genera cognatarum arborum ferunt. Ex iis pinus atque pinaſter folium habent capillamenti modo prætenue, longumque, & mucrone aculeatum. Pinus fert minimum reſinæ, interdum & nucibus ipſis, de quibus dictum eſt, vixque ut adſcribatur generi.

Pinaſter nihil aliud eſt, quàm pinus ſylveſtris, mirâ altitudine, & à medio ramoſa, ſicut pinus in vertice. Copioſiorem dat hæc reſinam, quo dicemus modo. Gignitur & in planis. Eaſdem arbores alio nomine eſſe per oram Italiæ, quos tibulos vocant, plerique arbitrantur, ſed gra-

le prouve ce paſſage de Tite Live, livre 3 : *Cùm veluti in controverſo jure eſſet, tenerenturne Patres plebiſcitis: legem Centuriatis Comitiis tulêre, ut quod tributim plebs juſſiſſet,* POPULUM TENERET. En effet, ici *populus* eſt oppoſé à *plebs*, & ſignifie la République entiere.

(7) Il y auroit lieu de croire que c'eſt le *pitus* des Grecs; car Auſone traduit *pitus* par *pinus* dans ces deux vers, qui ſont la verſion Latine d'une Epigramme Grecque d'Archias:

Quatuor antiquas celebravit Achaia campos,
Serta quibus pinus, malus, oliva, apium.

Cependant l'arbre qui, chez Théophraſte, répond au *picea* de Pline, eſt ce même *pitus*; d'où il s'enſuivroit que *pinus* & *picea* ſeroient entiérement ſynonymes: ce qui eſt d'autant plus difficile à croire, que Pline prend ſoin de les diſtinguer. Pour me conformer à cette diſtinction, je traduirai *pinus* par pin, & *picea* par peſſe, ſans prétendre donner préciſément le rapport de ces dénominations aux dénominations Grecques: & tout m'invite à croire que la plupart des eſpeces Grecques, aſſimilées par Pline aux eſpeces Latines, ſont cependant eſſentiellement différentes, & n'ont entre elles qu'une reſſemblance illuſoire.

(8) En Grec *pitus agria*. Voyez ſa deſcription chez Dodonæus, p. 848.

(9) Au chap. 12.

(10) Cette dénomination n'a aucun rapport au nom propre *Tibullus*, qui s'écrit par deux *ll*. *Tibulus* paroît ſignifier matiere ou bois de flûte; étant un diminutif de *tib*, ou peut-être venant de *ulê*, bois, matiere, &c. & de *tib*, racine de *tibia*, mot qui ſignifie une flûte, & particuliérement la flûte Phrygienne, ſelon Suidas. Or nous

Lo

Le pin (7), le ſapin, & tous les arbres qui portent la poix, étoient alors regardés comme étrangers, parcequ'il n'y en avoit point dans les territoires voiſins de Rome. Nous parlerons maintenant de ce genre d'arbres, d'autant que cette recherche eſt propre à faire connoître dans ſa ſource la pratique de poiſſer les vins. Par exemple, en Aſie, la poix ſe tire de quelques-uns des arbres dont nous parlons : mais en Europe, il y a juſqu'à ſix ſortes d'arbres qui la produiſent, & qui ont beaucoup de rapport les uns avec les autres. De ce nombre, le pin & le pinaſtre, ou pin ſauvage, ont la feuille poinrue, piquante, & mince comme un cheveu. Le pin eſt celui qui donne le moins de réſine : on en trouve cependant quelquefois dans les pommes de pin, ſorte de fruit dont nous avons parlé en ſon lieu ; mais, à tout prendre, cet arbre en donne ſi peu, qu'à peine le met-on au nombre de ceux qui produiſent la réſine.

Le pinaſtre ou pin ſauvage (8) eſt extrêmement haut ; il pouſſe des branches dès le milieu de ſon tronc, au lieu que le pin n'en pouſſe qu'à ſa cime. Il rend plus de réſine que le pin, & d'une autre maniere, que nous détaillerons ci-après (9). Il croît, non ſeulement ſur les monragnes, mais auſſi dans les plaines. C'eſt une opinion aſſez générale, que les arbres appellés tibules (10) ſur la côte d'Italie, ne ſont autre choſe que des pins ſauvages, mais plus menus, plus retrouſſés (10*), ſans nœuds, & preſque

entendons auſſi par flûte une ſorte de vaiſſeau long & léger ; & Pline obſerve que les tibules ſervoient préciſément à la conſtruction de ces ſortes de vaiſſeaux ; car les liburniques étoient du nombre des triremes ou vaiſſeaux longs. Sur quoi voyez Adrien Junius aux mots *Navis longa*, *Triremis* & *Liburnica*. Voyez auſſi la note ſuivante

(10*) *Succinctior* eſt le comparatif de *ſubcinctus*, qui, à la lettre, ſignifie *retrouſſé au moyen d'une ceinture*. Cette expreſſion, tranſportée à un arbre, y déſigne donc un arbre dont la robe eſt retrouſſée, c'eſt-à-dire dont le tronc eſt dégagé des branches. Pline, par ce caractere indiqué, diſtingue nettement le *tibule* d'avec le *pinaſtre*, dont il obſerve que les branches naiſſent du milieu du tronc, & de la peſſe, qui, ſelon lui, jette ſes branches preſque dès le pied. Le Pere Hardouin n'avoit rien compris à cette expreſſion *ſuccinctiores* : qu'il interprete *magis compactas*. Sa mépriſe avoit entraîné celle de M. Jault.

graciles ſuccinctioreſque, & enodes, liburnicarum ad uſus, penè ſine reſina.

Picea montes amat, atque frigora : feralis arbor, & funebri indicio ad fores poſita, ac rogis virens : jam tamen & in domos recepta, tonſili facilitate. Hæc plurimam reſinam fundit, interveniente candidâ gemmâ, tam ſimili thuris, ut mixta viſu diſcerni non queat : unde fraus Seplaſiæ.

Omnibus his generibus folia brevi ſetâ, & craſſiore, durâque, ceu cupreſſis. Piceæ rami penè ſtatim ab radice modici, velut brachia, lateribus inhærent. Similiter abieti, expetitæ navigiis. Situs in excelſo montium, ceu maria fugeret : nec forma alia. Materies verò præcipua trabibus, & plurimis vitæ operibus. Reſina ei vitium, unde fructus

(11) Les vaiſſeaux liburniques des Anciens n'ont peut-être plus de repréſentants chez les Modernes. C'étoit une ſorte de flûte ou de galere d'une grande légéreté. Ecoutons Adrien Junius : LIBURNICA, *navis longæ ſeu triremis formam præferebat : ſed prædatoria magis incredibiliſque celeritatis.* Ital *fuſta, bergantino, &c.*

(12) Le Pere Hardouin en fait le *pitus* de Théophraſte, & le *peukê* des autres Auteurs Grecs. Cette déciſion eſt plus que ſuſpecte à tous égards, d'autant, ſur-tout, que, ſelon Pline, liv. 29, la chenille *pityo-campas* appartient, à la vérité, au *picea*; mais que, ſelon d'autres Auteurs, elle appartient au *pinus*. D'ailleurs comment accorder que le *pitus* de Théophraſte ſoit le *peukê* des autres Auteurs Grecs ? Quel labyrinthe qu'une nomenclature auſſi contradictoire ! Conſultez Dodonée, p. 851; & Matthiole, ſur le premier livre de Dioſcoride, p. 97.

(13) Ce qui fait dire à Virgile, décrivant les funérailles de Miſene, *Enéid.* liv. 6, v. 280 :

Procumbunt piceæ, &c.

(14) Le P. Hardouin, confondant ici le *picea* avec le *pinus*, décide (mais à tort ſans doute) que c'eſt de la peſſe ou *picea* dont Virgile a parlé dans ce vers de l'Eglog. 7 :

Fraxinus in ſylvis pulcherrima, pinus in hortis.

(15) C'étoit une place publique de Capoue, dans laquelle on fabriquoit beaucoup de parfums. *Seplaſia forum Capuæ in quo plurimi unguentarii erant.* Feſtus. Voyez auſſi Aſconius Pædianus ſur la harangue de Cicéron contre Piſon.

ſans réſine. On s'en ſert pour bâtir des brigantins ou vaiſſeaux liburniques (11).

La peſſe (12) aime les montagnes & les lieux froids. C'eſt un arbre qui ſert pour les funérailles (13): on en met une branche à la porte des maiſons où il y a un mort; & on l'emploie tout verd pour les bûchers des morts. Néanmoins on en plante maintenant dans les jardins (14) des maiſons, parcequ'il eſt aiſé à tailler. Il rend une grande quantité de réſine, laquelle forme des perles blanches ſi ſemblables à l'encens, qu'il eſt impoſſible de les diſtinguer à la vue; ce qui prête une ample matiere aux fraudes de la Séplaſie (15).

Tous ces arbres ont la feuille courte, épaiſſe, & dure comme celle de cyprès. La peſſe commune jette des branches, pour ainſi dire, dès le pied. Les branches de cet arbre, au reſte, ne ſont pas fort grandes, & il les jette par les côtés. Le ſapin (16) en fait de même. Ce dernier eſt fort recherché pour la bâtiſſe des vaiſſeaux (17). Il croît ſur le plus haut des montagnes (18), comme s'il cherchoit à éviter ſa deſtination (19), qui eſt d'aller habiter les mers. Sa forme n'eſt point différente (20) de celle de la peſſe. Son bois eſt excellent pour faire des poutres & différens ouvrages néceſſaires à la ſociété. L'écoulement de la réſine du ſapin eſt un vrai déchet pour l'arbre, au lieu que l'écoulement de la réſine de la peſſe fait le produit le plus avantageux de celle-ci.

(16) Le ſapin, du moins le ſapin femelle, c'eſt l'*elatê thêleia* de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 10, ſelon le Pere Hardouin. Voyez ſa deſcription chez Cluſius, *Hiſt. Plant.* livre 1, p. 34; & chez Matthiole, ſur le liv. 1 de Dioſcoride, p. 107. Le Pere Hardouin approuve ces deux deſcriptions.

(17) Ce qui fait dire à Virgile, *Georg.* liv. 2, v. 68:

Caſus abies viſura marinos.

(18) Le même Virgile dit encore, Eglog. 7, v. 66:

Populus in fluviis, abies in montibus altis.

(19) M. Jault n'avoit point ſaiſi l'eſprit de Pline en cette occaſion. Il avoit traduit *ceu maria fugeret* par *comme s'il avoit la mer en horreur.*

(20) Ceci eſt confirmé par Matthiole, au lieu cité note 16.

unus piceæ : exiguumque ſudat aliquando contactu ſolis. E diverſo materies, quæ abieti pulcherrima, piceæ ad fiſſiles ſcandulas, cupaſque, & pauca alia ſecamenta.

Quinto generi ſitus idem, eadem facies : larix vocatur. Materies præſtantior longè, incorrupta vis, mori contumax : rubens præterea, & odore acrior. Pluſculum huic erumpit liquoris, melleo colore, atque lentiore, nunquam dureſcentis.

Sextum genus eſt teda propriè dicta, abundantior ſucco quàm reliqua, parciore liquidioreque quàm in picea : flammis ac lumini ſacrorum etiam grata. Hæ, mares duntaxat, ferunt & eam, quam Græci ſycen vocant, odoris graviſſimi. Laricis morbus eſt, ut teda fiat.

Omnia autem hæc genera accenſa, fuligine immodicâ, carbonem repentè exſpuunt cum eruptionis crepitu, ejacu-

(21) Le Pere Hardouin, qui a voulu plus haut que le *pi·us* de Théophraſte fût le *picea* de Pline & le *peukê* des autres Auteurs, veut ici, par un excès de contradiction, que le *larix* de Pline ne ſoit autre que le *peukê* de Théophraſte. A l'appui de cette derniere prétention, il allegue que ce que dit Pline du *larix*, Théophraſte, liv. 3, chap. 10, le dit du *peukê*. Mais à l'examen que j'ai fait du paſſage Grec qu'il cite, je trouve au contraire que c'eſt le *pitus* de Théophraſte qui répondroit au *larix* de Pline : c'eſt ce que je tendrai ſenſible note 30. Le *lerch* des Flamands paroît répondre onomatiquement au *larix* des Latins. Il reſte à ſavoir ſi le *lerch* des Flamands eſt notre méleſe ; auquel cas le *lerch* Belgique ne ſeroit point le *larix*. Voyez la note 39.

(22) Tout cela eſt confirmé par Vitruve, liv. 2, chap. 9 : *Larici verò qui non eſt notus, niſi his municipibus, qui ſunt circa ripam fluminis Padi, & littora maris Adriatici, non ſolùm ab carie aut à tinea non nocetur : ſed etiam flammam ex igni non recipit, nec ipſe poteſt per ſe ardere, niſi uti ſaxum in fornace ad calcem coquendam, aliis lignis uratur : nec tamen tum flammam recipit, ſed longo ſpatio tardè comburitur.* Paſſage d'où il réſulte que le *larix* eſt particulier à l'Italie, & qu'ainſi c'eſt à tort qu'on lui cherche un repréſentant parmi les arbres Grecs dont a parlé Théophraſte. Secondement il réſulte de l'accord de ce paſſage avec celui de Pline, que le *larix* ne fait point de charbon ; d'où l'on peut conclure, avec le Pere Hardouin, que le *larix* n'eſt point notre méleſe, arbre au

Quoi qu'il en ſoit, le ſapin expoſé au ſoleil rend quelquefois un peu de réſine. Quant à ſon bois, il eſt fort beau, à la différence du bois de la peſſe, qu'on n'emploie qu'à faire des bardeaux, des cuves & autres menuiſeries ſemblables.

La cinquieme ſorte d'arbre qui porte la réſine, c'eſt le *larix* (21). Cet arbre vient dans les mêmes endroits que le ſapin, & il lui reſſemble extrêmement; mais ſon bois eſt beaucoup plus beau: d'ailleurs il eſt de longue durée, & preſque incorruptible (22); en outre il eſt rouge, & d'une odeur (23) plus forte que celle du ſapin. La réſine du *larix* eſt aſſez abondante: elle a la couleur du miel, & eſt très gluante; mais elle ne ſe durcit jamais.

La ſixieme ſorte d'arbre qui porte la réſine, c'eſt le *teda* (24) proprement dit. Cet arbre donne plus de poix que les autres, moins cependant que la peſſe; & ſa poix eſt auſſi plus liquide. Il eſt employé pour les feux des ſacrifices, & pour éclairer (25) dans les cérémonies de la religion. Il n'y a que le *teda* mâle qui porte cette eſpece de fruit que les Grecs ont nommé *ſykê* (26), & qui eſt d'une très mauvaiſe odeur. Lorſque le larix rend autant de réſine que le *teda*, c'eſt une preuve qu'il eſt malade.

Tous ces arbres, étant ſoumis à l'épreuve du feu, rendent une prodigieuſe quantité de fumée noire & épaiſſe; ils décrépitent & jettent leur charbon au loin, excepté le *larix*. Celui-ci ne

---

contraire dont le charbon eſt très recherché des fondeurs. En outre, Pline va dire que le *larix* reſte verd en toute ſaiſon, c'eſt-à dire que ſes feuilles ne tombent point: or notre méleſe quitte ſes feuilles au printems. Le *larix* de Pline, par cette nouvelle raiſon, n'eſt donc point notre méleſe.

(23) Je lis au texte *odore*, & non pas *dolore*, comme on lit dans l'édition *in-fol.* du Pere Hardouin.

(24) Le Pere Hardouin confeſſe que le *teda* a été inconnu à Théophraſte. Il obſerve que c'eſt un pin ſauvage fréquent en Savoie & en Italie; qu'il s'y nomme aujourd'hui *cembro*; qu'il eſt dépeint exactement chez Matthiole, ſur le liv. 1 de Dioſcoride, p. 106.

(25) *Sacerdos tedâ lucidâ & ove, ſolemniſſimas preces de caſto prefatus ore.* Apulée, *Aſin. Aur.* liv. 11.

(26) Comme qui diroit une figue. Ce fruit fétide eſt attribué par Théophraſte au *peuké*.

lanturque longè : exceptâ larice, quæ nec ardet, nec carbonem facit, nec alio modo ignis vi conſumitur, quàm lapides. Omnia ea perpetuò virent, nec facilè diſcernuntur in fronde, etiam à peritis : tanta natalium mixtura eſt. Sed picea minùs alta quàm larix. Illa craſſior, leviorque cortice, folio villoſior, pinguior, & denſior, molliorque flexu. At piceæ rariora ſiccioraque folia, & tenuiora, ac magis algentia : totaque horridior eſt, & perfuſa reſinâ. Lignum abieti ſimilius. Larix uſtis radicibus non repullulat, ut in Lesbo accidit, incenſo nemore Pyrrhæo.

Alia etiamnum generibus ipſis in ſexu differentia. Mas brevior & durior : fœmina procerior, pinguioribus foliis & ſimplicibus, atque non rigentibus. Lignum maribus durum, & in fabrili opere contortum : fœminæ mollius, publico diſcrimine in ſecuribus. Hæ in quocumque genere

(27) Voyez le paſſage de Vitruve, à l'appui de ceci, note 23.

(28) Théophraſte, liv. 3, chap. 10, dit cela du *pitus*.

(29) Théophraſte établit cette même reſſemblance entre l'*elatê* & le *pitus*.

(30) Voici le paſſage de Théophraſte, *ibid.* Πέυκην μὲν γὰρ ἐπικαυθεῖσαν τῶν ῥιζῶν οὐκ ἀναβλαστάνειν· τὴν πίτυν δὲ φασὶ τινες ἀναβλαστάνειν· ὥσπερ καὶ εἰς Λέσβον ἐμπρησθέντος τοῦ Πυῤῥαίου τοῦ πιτυώδους. Théophraſte dit formellement dans ce paſſage, que c'eſt le *pitus* qui paſſe pour renaître de ſa cendre, comme il arriva, ajoute-t-il, à la forêt de *pitus*, connue à Lesbos ſous le nom de forêt *Pyrrhée*. Or comment le Pere Hardouin oſe-t-il partir d'un paſſage auſſi poſitif & auſſi clair, pour ſoutenir que le *larix* de Pline eſt le *peukê* de Théophraſte ? Si le *larix* de Pline répond à un arbre quelconque chez Théophraſte, c'eſt certainement au *pitus*, d'après le paſſage allégué. Mais il y a lieu de croire que Pline lui-même s'eſt trompé en ſe figurant que les Grecs avoient eu connoiſſance du *larix*. Vitruve, dans le paſſage rapporté note 22, dit expreſſément que le *larix* eſt un arbre propre à l'Italie. Pline eſt donc tombé dans une confuſion & dans une mépriſe palpable, en oppoſant la combuſtion du *larix* d'Italie, qui n'eſt point ſuivie de réſurrection, à ce que Théophraſte avance des *pitus* de Lesbos, qui renaquirent, dit-on, de leur cendre après l'incendie de la forêt Pyrrhée. Le Lecteur, ſans doute, n'eſt pas à s'appercevoir que tout ce chapitre de Pline étoit ſemé de contradictions & d'obſcurités, &

brûle point, ne fait point de charbon (27), & ne ſe conſume au feu que comme feroit une pierre. De plus, tous ces arbres conſervent en tout tems leur feuillage verd ; & ils ſe reſſemblent tellement, que le plus connoiſſeur a bien de la peine à les diſtinguer entre eux. Néanmoins le *larix* eſt plus haut & plus gros que la peſſe ; il a l'écorce plus légere, les feuilles plus velues, plus graſſes, plus denſes, plus flexibles. La peſſe (28), au contraire, les a plus clair-ſemées, plus minces, plus ſeches, plus ridées, & ſon enſemble a je ne ſais quoi de plus ſauvage ; elle jette auſſi une plus grande quantité de réſine, & ſon bois eſt plus ſemblable (29) à celui du ſapin. Lorſqu'une fois les racines du *larix* (30) ont été brûlées, il ne repouſſe point, de même qu'il arriva dans l'iſle de Lesbos, après l'incendie de la forêt Pyrrhée.

Les ſix ſortes d'arbres dont nous venons de parler ont encore d'autres différences par rapport au ſexe. Les mâles ſont plus bas, & ont le bois plus dur : les femelles ſont plus hautes, & ont les feuilles plus graſſes, plus unies (31), & moins roides. Le bois des mâles (32), outre qu'il eſt plus dur, a le défaut d'être intrinſéquement tortueux, comme on s'en aſſure en le mettant en œuvre. Le bois des femelles eſt ſenſiblement plus tendre : ce qu'on

---

que les efforts du Pere Hardouin & des autres Savants n'avoient ſervi juſqu'ici qu'à augmenter la nuit de ce chaos. Peut-être me ſauta-t-on quelque gré d'avoir diſſipé une partie de ces ténebres, en indiquant la ſource & l'origine de cette étrange confuſion. Le vrai mot de l'énigme, c'eſt que les dénominations Grecques des arbres qui donnent la poix, n'ont rapport uniquement qu'à des eſpeces Grecques, comme les dénominations Latines des arbres du même genre n'ont rapport qu'aux eſpeces Italiques. Auſſi Pline, comme je l'ai déja fait obſerver, les diſtingue-t-il ſouvent de cette maniere : & c'eſt pour s'être écarté de cette ſage méthode, en parlant du *larix*, qu'il eſt tombé en contradiction avec lui-même, & qu'il a mis à la torture tous les Commentateurs.

(31) Chez Théophraſte, *ibid.* on lit ἁπαλὰ ; ce qui ſignifie *molliora*. Il faut croire que Pline a lu ἁπλᾶ, c'eſt à-dire *ſimplicia*, dans la ſource où il a puiſé ; ou bien il faut, d'après Pline, ſubſtituer ἁπλᾶ à ἁπαλὰ chez Théophraſte.

(32) Tous ces détails caractériſtiques ſont ou paroiſſent empruntés de Théophraſte, *ibid.*

deprehendunt marem : quippe reſpuuntur, & fragoſiùs ſidunt, ægriùs revelluntur. Ipſa materies retorrida, & nigrior maribus radix. Circa Idam in Troade & alia differentia eſt, montanæ, maritimæque. Nam in Macedonia & Arcadia, circaque Elin, permutant nomina, nec conſtat auctoribus, quod cuique generi attribuant : nos iſta Romano diſcernimus judicio. Abies è cunctis ampliſſima eſt, & fœmina etiam prolixior : materie mollior utiliorque, arbore rotundior, folio pinnato denſa, ut imbres non tranſmittat, atque hilarior in totum. E ramis generum horum panicularum modo nucamenta ſquamatim compacta dependent, præterquam larici. Hæc abietis maſculæ primori parte nucleos habent : non item fœminæ. Piceæ verò totis paniculis, minoribus gracilioribuſque, minimos ac nigros. Propter quod Græci phthirophoron eam appel-

(33) Théophraſte, *ibid.* ne reſtreint pas cette couleur noire à la racine de l'arbre, comme fait Pline; il dit que l'arbre eſt généralement plus noir en ſa couleur.

(34) Théophraſte, *ibid.*

(35) Théophraſte, *ibid.*

(36) Voyez la note 16.

(37) C'eſt l'*elatê thêleïa* de Théophraſte, s'il en faut croire le Pere Hardouin. Voyez la note 16.

(38) Théophraſte, *ibid.* ſert ici merveilleuſement à l'interprétation de Pline. Voyez cet Auteur, & la note de Conſtantinus ſur l'expreſſion ἐύλατος employée ici par Théophraſte.

(39) Notre méleſe, que quelques-uns s'efforcent de prendre pour le *larix* de Pline, donne un fruit ſemblable à celui du cyprès. Il ne differe donc point, par ſa ſtérilité, des autres arbres coniferes, comme le *larix* de Pline. Le Pere Hardouin eſt donc fondé à ſoutenir que notre méleſe n'eſt point le *larix*, comme l'ont prétendu pluſieurs Savants, &, entre autres, Adrien Junius.

(40) *Phthire*, en Grec, ſignifie un pou. On ignore pourquoi cette expreſſion ſignifioit auſſi la pomme de la ſorte de pin nommée *pitus*, comme le veut Heſychius : d'où il réſulteroit que le *picea* de Pline ſeroit le *pitus* des Grecs; mais il y a lieu de croire qu'Heſychius a pris l'expreſſion de *pitus* dans une acception vague. C'eſt une confuſion dans laquelle nous tombons tous les jours, en donnant indiſtinctement le nom de *pommes de pin*, non ſeulement au fruit du pin, mais encore au fruit de la peſſe, à celui du ſapin, &c.

reconnoît

reconnoît facilement par la cognée ; car elle entre plus difficilement dans le bois mâle ; elle fait plus de bruit en le fendant, & on l'en retire avec plus de peine. Ce bois mâle eſt auſſi plus ſec, & ſa racine (33) eſt plus noire. Aux environs (34) du mont Ida de Troade, il y a une autre différence par rapport à ces arbres; ſavoir entre ceux de la montagne, & ceux du bord de la mer. Dans la Macédoine (35), & dans l'Arcadie, ainſi qu'aux environs d'Elis, ils ont d'autres noms que ceux que nous leur donnons; & les Auteurs Grecs qui en font mention, ne ſavent dans quel genre ils doivent ranger chacun des arbres dont ils parlent ſous ces dénominations particulieres. Pour moi, j'ai ſpécifié les différentes ſortes d'arbres réſineux, ſelon les diſtinctions adoptées par les Ecrivains Latins. L'*abies* ou ſapin (36) eſt le plus grand de tous ces arbres, principalement le ſapin femelle (37). Son bois eſt plus tendre & plus propre à mettre en œuvre. Il jette des branches plus en rond : ſes feuilles, par leur diſpoſition, imitent le pennage ſerré des oiſeaux (38); car elles ſont ſi rapprochées entre elles que la pluie ne ſauroit paſſer à travers; enfin il a, en total, quelque choſe de plus gai & de plus gracieux. Tous ces arbres, excepté le *larix* (39), portent certains fruits en forme de chatons ou épis pendants, écailleux & compactes. Ceux du ſapin mâle ont des noyaux vers leur pointe ; mais ceux du ſapin femelle n'en ont point. Ceux de la peſſe, qui ſont plus petits & plus menus, ſont tous garnis de noyaux noirs & très petits, auxquels les Grecs ont donné le nom de *phthir* (40) ; & c'eſt pourquoi ils donnent à la peſſe l'épithete de *phthirophoros*. Les

En un mot, la définition d'Heſychius paroît contredite & infirmée par Euſtathe, qui, ſur le ſecond livre de l'*Iliade*, interprete φθεῖρες par τὰ μικρὰ στρόβιλα. Or *ſtrobilos* ſignifie la pomme de pin proprement dite ; & même ce mot ſignifie le pin lui-même, comme l'enſeignent les Gloſſateurs d'après Ariſtophane & ſes interpretes. Ainſi rien ne prouve que le *picea* des Latins réponde expreſſément au *pitus* des Grecs. Encore une fois, les eſpeces Grecques, dans le gente conifere, n'ont que peu ou point de rapport avec les eſpeces Italiques. Voyez notre note 30.

lant. In eadem nucamenta compreſſiora maribus ſunt, ac minùs reſina roſcida.

Similis his etiamnum aſpectu eſt, ne quid prætereatur, taxus, minimè virens, graciliſque & triſtis, ac dira, nullo ſucco, ex omnibus ſola baccifera. Mas noxio fructu : letale quippe baccis, in Hiſpania præcipuè, venenum ineſt.

(41) L'*if* ſe nomme en Latin *taxus*; en Grec, σμίλαξ; en Allemand, *eibenbaum*; en Eſpagnol, *texo*; en Italien, *taſſo* (& de là le nom propre *Torquato Taſſo*); en Danois, *eibe*, *iben-holt*; en Armorique, *iwin*; en Anglois, *yew*: ſur quoi il eſt à remarquer qu'une ſorte d'*yeuſe*, je veux dire une ſorte de *chêne-ilex*, étoit nommée *ſmilax* en Arcadie, c'eſt-à-dire du même nom que l'*if*, en Anglois, *yew*. Cela me feroit penſer que les Auteurs ont ſouvent confondu l'un avec l'autre, à cauſe d'une certaine affinité de noms, & nonobſtant la différence totale des genres. Du mot *taxus*, en Italien *taſſo*, s'eſt formé, ſelon quelques-uns, notre mot *taſſe*, une ſorte de gobelet. En effet, M. Valmont de Bomare obſerve que ce bois eſt propre à faire des taſſes, ſur-tout quand l'eſpece de l'if n'eſt point venimeuſe; car toutes ne le ſont point, comme il réſulte clairement de la quarante-ſixieme note de ce chapitre.

(42) Voyez leur deſcription chez M. Valmont de Bomare, au mot *If*.

(43) Ceci prouve qu'il y a différentes ſortes d'ifs, & que Pline n'a point connu notre *if* de France qui teſte toujours verd; & même ce mot *if* paroît être ſynonyme de *vif*, & déſigne un arbre toujours verdoyant. Le mot *lif*, en Anglois, ſignifie *vif*; *ewig*, en Suédois, ſignifie *eternel*, &c.

(44) Autre preuve que Pline n'a point connu toutes les ſortes d'ifs. Ray cite deux ifs très âgés, dont l'un avoit plus de trente pieds de tour, & l'autre cinquante-neuf pieds de circonférence au tronc, c'eſt-à-dire vingt pieds de diametre.

(45) Il annonçoit, comme on dit, plaie ou boſſe, & cela à cauſe du rapport du mot *taxus*, un if, avec le verbe *taxare*, tancer; & avec le mot Latin imitatif *tax tax*, qui exprime les coups qu'on donnoit à un eſclave; témoin le *ergo tax tax erit tergo meo*, chez Plaute, *in Perſa*.

(46) Les obſervations faites ſur la plupart des *ifs* de France & d'Angleterre, ne préſentent rien de tel. On voit tous les jours, écrit M. Valmont de Bomare, des enfants manger des baies d'if au Jardin Royal des plantes de Paris, ſans qu'il leur en réſulte aucune incommodité. Lobel rapporte qu'en Angleterre rien n'eſt plus commun que de voir des enfants manger des fruits de l'if, & que ces mêmes fruits ſervent de nourriture aux pourceaux. Pen, *Adverſ.* p. 450, confirme cette aſſertion. Le Botaniſte Anglois Gérard dit en avoir mangé, avec pluſieurs perſonnes, ſans qu'il en ait reſſenti aucun trouble. Il aſſure auſſi avoir ſouvent

fruits ou pommes de la peſſe mâle ſont de forme plus applatie, & donnent moins de réſine.

Pour ne rien omettre, parlons auſſi de l'if ou *taxus* (41). Cet arbre reſſemble à l'extérieur aux arbres réſineux ; mais il en differe en ce qu'il ne porte que des baies (42), & ne donne point de réſine. Son feuillage annuel reſte très peu de tems verd (43); d'ailleurs il n'acquiert jamais une certaine groſſeur (44). L'aſpect de l'if a je ne ſais quoi de triſte : auſſi eſt-il de mauvais augure (45). Le fruit de l'if mâle eſt malfaiſant. Ses baies ſont venimeuſes & mortelles (46), ſur-tout en Eſpagne ; &

dormi à l'ombre de cet arbre ſans mal de tête & ſans accident. Suétone, vie de Claude, chap. 16, écrit que le ſuc de l'if eſt ſouverain contre la morſure de la vipere ; & ces obſervations paroiſſent très conformes avec ce que dit Théophraſte, que les baies de l'if ne font aucun mal à l'homme, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 10. Mais, d'autre part, il faut bien qu'il y ait certaines ſortes d'ifs très malfaiſantes, puiſque, ſelon Plutarque, *Sympoſ.* liv. 3, la ſeule ombre de l'if eſt mortelle à ceux qui s'y endorment ; & le Pere Hardouin confirme qu'en dormant à l'ombre de nos *ifs*, on s'expoſe à un mal de tête. Dioſcoride, liv. 4, chap. 82, parle de baies d'if venimeuſes, même en Italie, & dans la province Narbonnoiſe. Virgile fait de l'if un poiſon pour les abeilles, *Eglog* 9 :

Sic tua Cyrnæas fugiant examina taxos ;

aſſertion fortement confirmée par Honor. Bouche, *Hiſt.* liv. 1, chap. 8, p. 49, où il écrit avoir vérifié que l'uſage de l'if, porté à l'excès, eſt mortel aux chevaux même : & pluſieurs gens de la campagne atteſtent que rien n'eſt plus vrai à l'égard des bœufs. » Dioſcoride, Galien & Pline (écrit » M. Valmont de Bomare) ont regardé l'if comme un poiſon. Jules » Céſar, *de Bell. Gall.* liv. 6, dit que » Cativulcus, Roi des Eburoniens, » s'empoiſonna avec du ſuc d'if. Matthiole & Jean Bauhin rapportent » nombre d'expériences qui confirment ſes mauvaiſes qualités. Le » Pere Schoor, Jéſuite, aſſure que ſi » l'on jette de l'if dans de l'eau dormante, les poiſſons en deviennent » tout étourdis ; de ſorte qu'on peut » les prendre avec la main. Jean Bauhin a également obſervé cette vertu » narcotique ſur les beſtiaux. Ray » ſemble confirmer cette expérience » en parlant d'un if fort touffu qu'on » cultivoit dans le jardin de Piſe. Il » dit que les jardiniers qui avoient » ſoin de tondre cet arbre, ne pouvoient reſter plus de demi-heure » à faire ce travail, ſans reſſentir une » violente douleur de tête, qui les » empêchoit de continuer leur ouvrage. On lit dans les Affiches de » 1754, que vers la fin de l'année » 1753, pluſieurs chevaux étoient » entrés dans un verger voiſin de » Bois-le-Duc, en Hollande, qu'ils

Vaſa etiam viatoria ex ea vinis in Gallia facta, mortifera fuiſſe compertum eſt. Hanc Sextius ſmilacem à Græcis vocari dixit; & eſſe in Arcadia tam præſentis veneni, ut qui obdormiant ſub ea, cibumve capiant, moriantur. Sunt qui & taxica hinc appellata dicant venena, quæ nunc toxica dicimus, quibus ſagittæ tingantur. Repertum, innoxiam fieri, ſi in ipſam arborem clavus æreus adigatur.

Quibus modis fiant genera picis, & quomodo fiat cedrium; & de ſpiſſa pice, quomodo fiat, & quibus modis reſinæ coquatur.

CAPUT II.

PIX liquida in Europa è teda coquitur, navalibus mu-

» y mangerent des branches d'if; & » quatre heures après, ſans autres » ſymptomes que des convulſions qui » durerent une ou deux minures, ils » tomberent l'un après l'autre. »

(47) Ce que dit ici Pline n'eſt guere fondé en vraiſemblance; car τοξικὸν eſt un mot Grec qui ſe trouve chez Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv 4, chapitre 12; témoin ſon τοξικὸς κάλαμος, *toxicus calamus, ſeu* ARUNDO SAGITTARIA. *Toxique* ne ſignifie donc autre choſe que ce qui appartient aux fleches & aux carquois: or, en ce dernier ſens, *toxa* eſt un mot Grec des plus anciens, puiſqu'il eſt employé par Homere, ainſi que *toxon* par Pindare. Auſſi Dioſcoride, *in Alexiph.* ch. 20, loin de dériver *toxicum* du *taxus* des Latins, fait de *toxikon* un mot Grec qui ſignifie, dit-il, venin ou poiſon, parcequ'il eſt emprunté des barbares, qui ont coutume d'empoiſonner leurs traits nommés *toxa*; mais il y a lieu de croire que les traits, les fleches, & les carquois des plus anciens peuples, n'étoient nommés *toxa* que parceque cette dénomination déſigne des armes enveninées. En effet, cela paroît venir du Celtoſcythe *toſs*, un crapaud, un animal vénéneux. Encore aujourd'hui en Armorique *touſſec* & *touſſac* ſignifient un crapaud. *Tudtze* en Danois, *toſſa* en Suédois, ont auſſi cette même ſignification. D'où l'on pourroit conclure que *toxicum* ne vient point de *taxus*, comme l'inſinue un peu trop légérement notre Pline; mais que *toxicum*, d'une part, qui ſignifie venin ou poiſon, & *taxus*, de l'autre, en Italien *taſſo*, mots qui, dans le préjugé des Anciens, ſignifient un arbre venimeux, viennent du Celtique ou Celtoſcythe *toſs*, un crapaud, un animal emblême du venin. Quoi qu'il en ſoit, les Anciens faiſoient volon-

même on a vu des exemples de perſonnes qui ſont mortes pour avoir bu du vin qui avoit été renfermé dans des barils de ce bois dans les Gaules. Sextius dit que l'if eſt appellé *ſmilax* par les Grecs, & que dans l'Arcadie il donne la mort à ceux qui dorment ou qui mangent ſous ſon ombre. Quelques-uns prétendent que les poiſons que l'on nomme maintenant *toxica* (47) en Latin, & dont on empoiſonne les fleches, s'appelloient auparavant *taxica*, du mot *taxus*, qui eſt le nom Latin de l'if. L'expérience a fait voir que l'if perd ſa qualité nuiſible ſi l'on enfonce dans cet arbre un clou d'airain (48).

De la maniere de faire la poix; de la poix vierge appellée cedrium; *de la maniere de faire la poix épaiſſe, & de combien de manieres ſe cuit la poix-réſine.*

C'EST du *teda*, ou torche-pin, que ſe fait en Europe la poix liquide (1); laquelle ſert à enduire les navires, & à pluſieurs

tiers leurs fleches & leurs arcs de bois d'if. Sur quoi conſulrez Ducange, *Gloſſ.* au mor *Ivus*.

(48) C'éroit, je penſe, un préjugé mis en vogue par les Aruſpices de Toſcane, d'où cette ſuperſtition avoit paſſé à Rome. Ils ſe figuroient *enclouer*, c'eſt-à-dire, conjurer certains maux avec des *clous*: ſuperſtition du genre onomatique, c'eſt-à-dire fondée ſur le rapport illuſoire d'un mot avec un autre d'un ſens tour différenr. L'hiſtoire des ſuperſtitions anciennes eſt pleine de ces faux rapports onomatiques.

(1) Dupinet l'appelle *torche*, & l'arbre qui la donne *torche pin*. Les Suédois appellenr certe même réſine *torr*, *torrwed*, *tjaera*; en Anglo-Saxon, *tyr* & *tyrwe*; en Tudeſque, *teere*, ont la même ſignification. A l'égard de la poix propremenr dite, elle a à-peu-près le même nom dans rous les idiômes; ſavoir, en Latin, *pix*; en Grec, *piſſa*, *pitta*; en Armorique, *pec*; en Gallois, *pyg*; en Belgique, *pek*, *pik*; en Anglo-Saxon, *pie*; en Allemand, *peh*; en Anglois, *pitch*; en Iſlandois, *bik*; en vieux Gothique, *pick*; en Suédois, *beck*; en Italien, *pece*; en Eſpagnol, *pez*, *&c.* Comme il réſulte de ces exemples que d'un idiôme à l'autre le *p* ſe change en *b* dans les divers mots qui expriment la poix, j'en conclus que le mor *bitume* ne ſignifie autre choſe que poix foſſile, poix tirée de la terre, *pix ex humo ſumpta*. La poix, ou plutôt la poix liquide, ſe nomme en Hébreu *zepheth*,

niendis, multoſque alios ad uſus. Lignum ejus conciſum, furnis undique igni extrà circumdato, fervet. Primus ſudor aquæ modo fluit canali : hoc in Syria cedrium vocatur : cui tanta vis eſt, ut in Ægypto corpora hominum defunctorum eo perfuſa ſerventur.

Sequens liquor, craſſior jam, picem fundit. Hæc rurſus in cortinas æreas conjecta, aceto ſpiſſatur : & coagulata Brutiæ cognomen accepit, doliis duntaxat, vaſiſque cæteris utilis, lentore ab alia pice differens, item colore rutilante, & quod pinguior eſt reliquâ. Omnia illa fiunt è picea, reſinâ ferventibus coctâ lapidibus, in alveis validi roboris : aut ſi alvei non ſint, ſtruis congerie, velut in carbonis uſu. Hæc in vinum additur, farinæ modo tuſa, nigrior colore. Eadem reſina ſi cum aqua leviùs decoquatur colaturque, rufo colore lenteſcit, ac ſtillatitia vocatur. Sepo-

à moins que le *ʒepheth* des Hébreux ne ſoit le *ʒôpiſſa* des Grecs ; je dis le *ʒôpiſſa* de Dioſcoride, qui en fait la poix de pin proprement dite. Or *ʒôpiſſa* paroît ſignifier poix vive, poix coulante, &c. Il ne faut pas confondre cette *ʒôpiſſa* proptement dite avec la poix raclée des navires, & mêlée de cire ; mêlange auquel les Grecs donnoient auſſi (mais dans le ſens de *poix marinée*) le nom de *ʒôpiſſa*, comme on le verra au chapitre ſuivant. Je dis dans le ſens de poix marinée ; car *ʒo, ſo, ſæ, ſa, ſaw, &c.* en une infinité d'idiômes anciens & modernes, ſignifient la *mer*, comme l'a obſervé avant moi le docte Jean Ihre, au mot *Sæ*, la mer, & ailleurs. Les Slawons appellent la poix proprement dite *ſmola*, & lapoix réſine *ʒiwika*; le rapport de cette derniere dénomination avec le *ʒepheth* des Hébreux eſt des plus ſenſibles.

(2) Dont Pline traitera, liv. 24, au commencement du chap. 7.

(3) Cette même méthode eſt détaillée plus au long par Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 9, chap. 3.

(4) Nous lui donnons le nom de poix vierge. Hérodore l'appelle *kedris*, dénomination à laquelle répond, peut-être, notre mot *goudron*. Voyez la note 6.

(5) Par la raiſon, ſans doute, que les Syriens ne tirent leur poix que du cedre & du térébinthe, n'ayant pas d'autres arbres réſineux, s'il en faut croire Théophraſte, *ibid.*

(6) Ceci eſt emprunté d'Hérodote, liv. 2, *Euterp.* n°. 87, p. 121. On donnoit à un cadavre ainſi goudronné, ou poiſſé, le nom de *mumia* ou *gabbara*. Conſultez Diodore de Sicile, *Bibl.* liv. 1, p. 74 ; Galien, liv. 7, *de fac. ſimpl. med.* p. 187 ; S. Auguſtin,

autres uſages (2). Pour faire cette poix, on coupe (3) l'arbre en petites pieces, que l'on met dans des fours, au dehors & tout à l'entour deſquels on allume du feu, afin d'échauffer ce bois. La premiere liqueur (4) qui en ſort, & qui coule dans un canal diſpoſé pour la recevoir, eſt comme de l'eau. Les Syriens la nomment *cedrium* (5); & elle eſt d'une telle efficacité, qu'en Egypte on s'en ſert pour enduire les corps (6) morts, & les préſerver de la corruption.

La liqueur qui vient enſuite, & qui eſt plus épaiſſe, fournit la poix (7). On la met dans des chaudieres de cuivre, & on l'épaiſſit en y mêlant du vinaigre. Dans cet état, elle ſe nomme *Brutia* (8). Elle n'eſt bonne que pour poiſſer les tonneaux ou autres vaiſſeaux. Elle differe de l'autre poix en ce qu'elle eſt gluante (9), rouge, & plus graſſe (10). L'une & l'autre liqueur dont nous parlons ſe tirent auſſi de la peſſe. Pour cela, on fait cuire ſa réſine dans des cuves de bon chêne roure, en y mêlant un certain nombre de pierres toutes brûlantes (11) : ou, ſi l'on manque de cuves, on dreſſe un tas de bois de peſſe, comme lorſqu'on veut faire du charbon (12). Cette réſine, préparée de cette derniere façon, eſt noire : on la met dans le vin (13) après l'avoir pilée & réduite en poudre fine. Si l'on fait bouillir légérement avec de l'eau la même réſine, & qu'on la paſſe enſuite, elle devient gluante & de

Serm. 120, *de Diverſis*, ch. 12, &c.

(7) J'ai donné une ample nomenclature polyglotte de la poix, note 1.

(8) C'eſt-à-dire poix de *Brutium*, poix de la Calabre, &c. comme je préſume.

(9) Propriété que n'a point la poix vive ou coulante, comme l'obſerve Dioſcoride, liv. 1, chap. 97.

(10) J'ai ſuivi ici l'élite des manuſcrits avec le Pere Hardouin, avant qui on liſoit : *Quod pinguior eſt. E teda omnia illa fiunt. E piceâ reſina, &c.*

(11) D'où cette réſine eſt appellée par les Grecs πυρὶ ἑφθὴ, *frixa reſina.* Quelques-uns la confondent avec la colophane.

(12) La maniere dont les Anciens faiſoient le charbon a été expoſée ci-deſſus par Pline. Voyez la page 425, ligne 9 & ſuivantes. Notre Auteur paſſe aſſez légérement ſur cette maniere de faire la réſine de péſſe. On trouve plus de détails chez Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 9, chap. 3.

(13) *Reſinâ condire muſta vulgare eſt in Italia, provinciiſque finitimis*, a dit notre Pline, liv. 14.

nuntur autem ad id ferè vitia reſinæ cortexque. Alia temperies ad crapulam. Namque flos crudus reſinæ, cum multa aſſula tenui brevique avulſus, conciditur ad cribri minuta, deinde ferventi aquâ, donec coquatur, perfunditur. Hujus expreſſum pingue, præcipua reſina fit, atque rara, nec niſi paucis in locis Subalpinæ Italiæ, conveniens medicis. Reſinæ albæ congium in duobus aquæ pluviæ coquunt. Alii utilius putant ſine aqua coquere lento igne totâ die, utique vaſe æris albi. Item terebinthinam in ſartagine referventi, hanc cæteris præferentes. Proxima ex lentiſco.

De zopiſſa, & ſapio, & quarum arborum materia in pretio.

CAPUT 12. NON omittendum, apud eoſdem zopiſſam vocari deraſam navibus maritimis picem cum cera, nihil non experiente vitâ, multo efficaciorem ad omnia, quibus pices reſinæque proſunt, videlicet adjecto ſalis callo.

(14) Les manuſcrits portent *ſeponuntur autem ad id ferè vitia reſina.* J'ai reſpecté cette leçon dans le texte Latin ; mais j'ai cru devoir ſuivre dans le texte François la correction *vetus reſina*, indiquée par le Pere Hardouin, & juſtifiée pleinement par Columelle, dans ce paſſage ſuivant, liv. 12, chapitre 23 : DE PICE QUA UTUNTUR ALLOBROGES AD CONDITURAM VINI PICATI. *Picea corticata appellatur quâ utuntur ad condituras Allobroges. Ea ſic conficitur, ut dura fit ; & quanto facta eſt vetuſtior, eo melior in uſu eſt : nam omni lentore miſſo facilius in pulverem reſolvitur, atque cribratur. Hanc ergo conteri & cribrari oportet, &c.*

(15) La poix ainſi paſſée au feu, & non vierge, ſe nommoit *crapula.* Voyez ce qui a été dit liv. 14, ch. 20. Pline eſt ici conforme à Dioſcoride, dans les détails où il entre ſur la maniere de poiſſer le vin.

(16) Le Pere Hardouin a tort de confondre cette réſine ainſi traitée avec les fleurs de réſine, qui ſont des exhalaiſons de réſine, volatiliſées & fixées aux couvertures des cuves où ſe fait la cuiſſon de la téſine.

(17) Le conge tenoit ſix ſetiers. Le ſetier tenoit environ trois demi-ſetiers meſure de Paris.

couleur

couleur rouſſe : alors elle ſe nomme réſine diſtillée. On emploie d'ordinaire, pour poiſſer le vin, la réſine la plus vieille (14) & la plus dure. Voici une autre préparation du vin par l'entremiſe de la poix paſſée au feu (15). On prend de la réſine dure & crue, que l'on a détachée de l'arbre avec des petits coins de bois, c'eſt-à-dire par éclats ſouvent récidivés : on la hache aſſez menu pour qu'elle puiſſe paſſer par le crible; enſuite on verſe de l'eau bouillante par-deſſus juſqu'à ce qu'elle ſoit cuite : après quoi on la coule avec expreſſion, & l'on a alors une excellente réſine (16); mais elle eſt rare, & l'on n'en trouve qu'en quelques endroits de l'Italie voiſine des Alpes. Elle eſt très bonne en médicament. Quelques-uns font cuire un conge (17) de réſine blanche dans deux conges d'eau de pluie. D'autres penſent qu'il vaut mieux faire cuire la réſine ſans eau & à petit feu pendant un jour entier, dans un vaiſſeau de cuivre blanc (18). Il y en a qui cuiſent la térébenthine dans une poële chauffée juſqu'à rougir, & qui, lorſqu'elle eſt ainſi cuite, la préferent à toutes les autres. La meilleure enſuite eſt celle du lentiſque (19).

De la poix cirée des navires, appellée en Grec zôpiſſa ; *du* ſappium ; *des bois de prix, pour bâtir & mettre en œuvre.*

Les Grecs appellent *zôpiſſa* (1) la poix que l'on a raclée des navires, & qui eſt mêlée avec de la cire; car eſt-il ſorte de mêlange dont l'homme ne s'aviſe ? Cette poix eſt beaucoup meilleure que les autres dans tous les cas où il convient d'employer les poix & les réſines, parceque l'eau marine lui donne une certaine dureté.

(18) Nous traiterons du cuivre blanc au liv. 34, ſur la fin du chap. 8.

(19) *In Oriente optimam tenuiſſimamque terebinthi fundunt, deinde lentiſci*, a dit notre Pline, livre 14. Voyez auſſi le liv. 24, ch. 6.

(1) Il y avoit deux ſortes de *zôpiſſa* ; l'une, ou plutôt la véritable, étoit la

Aperitur picea è parte ſolari, non plagâ, ſed vulnere ablati corticis, cùm plurimùm bipedali hiatu, ut à terra cubito cùm minimùm abſit. Nec corpori ipſi parcitur, ut in cæteris, quoniam aſtula in fructu eſt. Verùm hæc terræ proxima laudatur : altior amaritudinem affert. Poſtea humor omnis è tota confluit in hulcus : item in teda. Cùm id manare deſiit, ſimili modo ex alia parte aperitur, ac deinde alia. Poſtea tota arbor ſuccciditur, & medulla ejus uritur. Sic & in Syria terebintho detrahunt cortices, ibi quidem & è ramis, ac radicibus, cùm reſina damnetur ex his partibus. In Macedonia laricem maſculam urunt, fœminæ radices tantùm. Theopompus ſcripſit, in Apolloniatarum agro picem foſſilem, non deteriorem Macedonicâ, inveniri. Pix optima ubique ex apricis Aquilonis ſitu. Ex opacis horridior, vituſque præferens. Frigidâ hyeme, deterior, ac minus copioſa, & decolor. Quidam arbitrantur in montuoſis copiâ præſtantiorem ac colore, & dulciorem fieri, odorem quoque gratiorem, dum reſina ſit : decoctam

poix coulante du pin ; la ſeconde, ou fauſſe, & dont Dioſcoride fait auſſi mention, liv. 1, chap. 98, étoit un mêlange de réſine & de cire. Dioſcoride parle de la premiere, liv. 1, chapitre 99. Voy. les dernieres lignes de la premiere note du chapitre précédent.

(2) Tout le reſte de cette ſection paroît emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 9, chap. 2.

(3) Conſultons ici le Pere Hardouin : ſelon lui, *vulnus* vient de *avellere*, & ſignifie plaie faite en arrachant : c'eſt le τὸ ἕλκος des Grecs : *plaga*, au contraire, eſt leur τραῦμα, & ſignifie une entamure faite par inciſion.

(4) Comme on a ſoin de faire, ſelon Théophraſte, *ibid.* à l'égard de l'*elatê* & du *pitus*. Le Pere Hardouin croit que cet Auteur s'eſt méptis ici du *pitus* au *peukê*. Nous avons traité de ces différents arbres téſineux dans les chapittes précédents.

(5) Tous les manuſcrits portent *aſtula* au lieu de *aſſula*. Le Pere Hardouin fait voir que l'une & l'autre expreſſion ſont en uſage chez divers Auteurs.

(6) Pline continue de puiſet chez Théophraſte, *ibid.*

(7) Autrement *piſs'aſphalte*, ou poix-bitume : ce qui eſt une ſorte de pléonaſme de bitume ; car j'ai fait voir au chapitre précédent, note 1, que la dénominarion de bitume ne ſignifie autre choſe que poix foſſile, poix

Pour tirer (2) la réſine de la peſſe, on choiſit le côté de l'arbre qui regarde le ſoleil, pour y entamer l'écorce, & on en enleve un morceau de la longueur de deux pieds pour l'ordinaire. On a ſoin d'enlever cette écorce, non en la coupant, mais en l'arrachant (3); & l'on ne fait ce dépouillement qu'à une coudée de diſtance du ſol, pour le moins. On n'épargne pas même le corps de la peſſe (4), parceque les éclats (5) que l'on en ôte ont leur utilité. Néanmoins ces éclats doivent être voiſins du pied de l'arbre : ceux qui viennent du haut de la peſſe ſont infectés d'amertume. Quand l'ouverture eſt faite, toute la réſine de l'arbre s'écoule par cette voie; & la même pratique a lieu à l'égard de l'arbre nommé *teda*. Lorſque la premiere ouverture ne donne plus rien, on en pratique une ſemblable dans un endroit de l'arbre différent du premier, & enſuite dans un autre. Enfin on coupe l'arbre par le pied, pour en tirer la moëlle, qui ſert à faire des torches. En Syrie, on ôte l'écorce des branches & des racines du térébinthe pour en avoir la réſine : mais en Europe, la réſine que donnent ces parties des arbres, n'eſt pas bonne. En Macédoine (6), on brûle le *larix* mâle tout entier, pour en tirer la poix; mais on ſe contente de brûler les racines du *larix* femelle. Théopompe dit que, dans le territoire d'Apollonie, ſe trouve une poix foſſile (7), qui n'eſt pas inférieure à celle de la Macédoine. La meilleure poix (8), en tout pays, eſt celle que fourniſſent les arbres également expoſés au ſoleil & au vent de biſe. Celle que l'on tire des arbres qui croiſſent dans des lieux ombragés, a le coup d'œil déſagréable, & une mauvaiſe odeur. La poix faite au fort de l'hiver eſt moins bonne, moins abondante, & moins colorée. Quelques-uns (9) penſent que les arbres des montagnes donnent une réſine plus abondante plus colorée, plus douce, & d'une odeur gracieuſe, tant qu'elle demeure réſine; mais que quand elle eſt cuite, elle donne moins de

terreſtre. Nous reprendrons cette matiere, liv. 35, chap. 15.

(8) Théophraſte, *ibid.*

(9) Théophraſte, *ibid.*

autem minùs picis reddere, quoniam in ſerum abeat : tenuioreſque eſſe ipſas arbores, quàm in planis : ſed has & illas ſerenitate ſteriliores. Fructum quædam proximo anno ab inciſu largiuntur, aliæ ſecundo, quædam tertio. Expletur autem plaga reſinâ, non cortice, nec cicatrice, quæ in hac arbore non coit.

Inter hæc genera proprium quidam fecêre ſappium, quoniam ex cognatione earum ſeritur, qualis dicta eſt in nucleis : ejuſque arboris imas partes tedas vocant, cùm ſit illa arbor nil aliud, quàm picea, feritatis paulum mitigatæ ſatu : ſapinus autem materies cæſarum è genere ſit, ſicuti docebimus.

De fraxino, genera ejus quatuor.

CAPUT 13. MATERIÆ enim causâ reliquas arbores natura genuit, copioſiſſimamque fraxinum. Procera hæc ac teres :

(10) Ceci ne ſe trouve point chez Théophraſte. A cette circonſtance près, Pline a puiſé chez cet Auteur, quoi qu'en puiſſe dire le Pere Hardouin.

(11) Théophraſte, *ibid.*

(12) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* l. 9, chap. 2.

(13) Ainſi porte l'élite des manuſcrits.

(14) Au liv. 15, chap. 10, où Pline a fait mention des noyaux ſappiniens ou de *ſappium.*

(15) C'eſt-à-dire, *quoique* TEDA *ſoit le nom d'une peſſe tant ſoit peu cultivée*, & non pas *quoique* SAPPIUM *ſoit le nom de la peſſe domeſtique*, comme avoit traduit M. Jault, par une inſigne erreur. Nous avons vu plus haut, chapitre 10, que *teda* eſt l'appellation propre de la ſixieme ſorte de *picea* ou peſſe ; & que le nom moderne de la peſſe *teda*, eſt *cembro*, comme qui diroit l'arbre Cimbrique. Les anciens Cimbres ſont les Danois : or *danne* eſt le nom Germanique de l'*abies* ou ſapin, ou plutôt d'une ſorte d'*abies* ou *ſapin.* Cette recherche ſemble donner la vraie ſignification du mot *Dannemark*, qu'on peut, d'après cela, interpréter : *Regio* DANNE *dicta*, *Latinis* CIMBRICA, *ab arbore* DANNE, *Italis* CEMBRO.

(16) Le Pere Hardouin obſerve que, ſelon les Gloſſaires, *ſappinus* répond au *peukê* des Grecs ; & *ſapinus*, à leur *pitus :* déciſion très erronée, puiſque *ſapinus*, ſelon Pline lui-même, n'eſt point le nom d'un arbre, mais le nom de la partie inférieure, & dépouillée d'écorce, du ſapin déja abattu ſous la hache.

poix, parcequ'elle ſe réſout en ſéroſité ; & que les arbres des montagnes ſont plus menus (10) que ceux des plaines, mais que les uns & les autres donnent moins (11) de réſine par un tems ſerein. Il s'en trouve qui (12) en donnent l'année d'après qu'on les a ouverts, d'autres la ſeconde année, & d'autres la troiſieme. L'ouverture alors ſe remplit de réſine ; mais jamais les levres de la plaie ne ſe réuniſſent, ni directement, ni par l'entremiſe d'une nouvelle écorce.

Au nombre des arbres réſineux, quelques-uns ont mis un arbre d'une eſpece particuliere, je veux dire le *ſappium* (13). La raiſon qui les y a déterminés, c'eſt qu'il eſt le produit de la graine d'un de ces arbres, comme nous l'avons obſervé en parlant des noyaux (14) : & quant à la partie baſſe du *ſappium* (15), ils la qualifient de *teda*, quoique ce dernier nom (16) ſoit l'appellation propre de la peſſe tant ſoit peu améliorée & cultivée. A l'égard du *ſapinus*, c'eſt la partie, dénuée d'écorce, d'un tout autre arbre (17) que le *ſappium*, comme nous le dirons ci-après (18).

De quatre eſpeces de frêne.

QUANT aux autres arbres, la Nature ne les a deſtinés qu'à produire du bois ; ſpécialement le frêne (1), qui eſt un arbre très commun. Il eſt haut & rond ; il a auſſi les feuilles dentelées : &

(17) Cet autre arbre eſt l'*abies*, c'eſt-à-dire (à ce qu'on croit) notre ſapin de France. Voyez le chap. 39.

(18) Au chap. 39, vers la fin, où Pline écrit expreſſément : *Abietis quæ pars à terra ſuit, enodis eſt : hæc fluviata decortieatur, atque ita ſapinus voeatur.* Comment donc, s'écrie le Pere Hardouin, Saumaiſe oſe-t-il propoſer (*in Solin.* p. 903) de lire ici : *Sapinus autem materies eæſa regenereſiat?* Cette critique du Pere Hardouin eſt des plus juſtes, & la correction propoſée par Saumaiſe eſt inſoutenable de tout point.

(1) Le frêne, en Hébreu, *beroſeh* ; en Grec, *melia* ; en Slawon, *jeſion* ; en Belgique, *eſchen* ; en Eſpagnol, *freſno* ; en Italien, *fraſſino* ; en Anglois, *aſch* ; en Allemand, *eſchenbaum, eſchern, eſcheren-holtz, ſteineſchern* ; en Suédois, *ask*. Ce dernier mot eſt ſynonyme de *dur* & de *viril* ; auſſi Héſiode fait-il des hommes de l'âge d'airain une race de frêne, c'eſt-à-dire une race dure, comme l'obſerve le docte Jean Ihre, au mot *Ask*.

pinnata & ipſa folio : multumque Homeri præconio, & Achillis haſtâ nobilitata. Materies eſt ad plurima utilis. Ea quidem, quæ fit in Ida Troadis, in tantum cedro ſimilis, ut ementes fallat, cortice ablato. Græci duo genera ejus fecêre : longam, enodem : alteram brevem, duriorem, fuſcioremque, laureis foliis. Bumeliam vocant in Macedonia ampliſſimam, lentiſſimamque. Alii ſitu divisêre. Campeſtrem enim eſſe criſpam, montanam ſpiſſam. Folia earum jumentis mortifera, cæteris ruminantium innocua, Græci prodidêre. In Italia, nec jumentis nocent. Contra

---

Ce même Savant fait remarquer que *ask*, en Suédois, ſignifie auſſi *haſta*; de même que *melia*, en Grec, ſignifie à la fois un frêne & une pique. Voyez la deſcription du frêne chez Dodonæus, p. 821.

(2) C'eſt ainſi qu'il s'exprime, *Iliad.* liv. 20, v. 277 :

Ἦλθε δ' ἰὰπτὸ
Πηλιὰς ἤιξεν μελίη.

Ipſaque penitus
Pelias tranſivit fraxinus (ſeu haſta).

Au livre 19, vers 361, le même Poète donne pareillement aux autres Grecs des lances de frêne ; ce que le Pere Hardouin auroit dû remarquer :

Sic tum denſæ caſſides clarè ſplendentes
E navibus ferebantur, & ſcuta umbilicata,
Thoraceſque ſolidi, & fraxineæ lanceæ (μελίαι δουρὶ).

(3) Théophraſte établit cette reſſemblance entre le cedre & l'if, en Grec *milos* ; & non pas entre le cedre & le frêne, en Grec *melia* : d'où il réſulte que Pline a lu μελία au lieu de *milos*.

(4) Ceci eſt emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 11.

(5) D'après Théophraſte, *ibid.* on ſeroit tenté de lire chez Pline *flaviorem* au lieu de *fuſciorem* ; car on lit chez l'Auteur Grec ξανθοτέρα, *flaviorem*.

(6) C'eſt-à-dire frêne aux bœufs ; c'eſt le *fraxinus bubula* de Gaza. Columelle, liv. 6, chap. 3, écrit qu'on peut donner aux bœufs des feuilles de frêne pour pâture. Mais en général ce mot *bou*, dans la compoſition des mots, n'a point un ſens direct & littéral, mais eſt de force emphatique : *auget dictionem*, comme on peut s'en rappeller nombre d'exemples. Ainſi *boumeliæ* ſignifie proprement *fraxinus magna*, le grand frêne.

(7) C'eſt ce que ſignifie ce nom Grec *boumelia*. Voyez la note précédente.

(8) Théophraſte, *ibid.*

(9) Les Grecs attribuent ces effets à l'*if* & non pas au frêne, comme on l'a pu voir ſur la fin du chap. 10. Pline aura donc lu chez eux μελία au lieu de *milos*, ou de *ſmilax*, ou de *ſmilos*, qui ſont des noms de l'*if*. On y lit : *Et*

il eſt célebre par la mention honorable qu'en fait Homere (2), & par la lance d'Achille. Ce bois ſert à une infinité d'uſages. Les frênes du mont Ida, en Troade, reſſemblent tellement aux cedres (3), que quand on en a ôté l'écorce, les acheteurs y ſont trompés. Les Grecs établiſſent (4) deux ſortes de frênes; l'un qui eſt haut & n'a point de nœuds; l'autre qui eſt bas, plus dur, plus brun (5), & dont les feuilles ſont ſemblables à celles du laurier. En Macédoine, on appelle *boumelia* (6) un très grand (7) frêne dont le bois eſt fort ſouple. D'autres diſtinguent les frênes ſelon les différents lieux où ils croiſſent. Par exemple, ils diſent que les frênes des plaines (8) ont un bois madré, & ceux des montagnes un bois ſerré. Les Grecs (9) ont écrit que les feuilles du frêne ſont mortelles aux chevaux & aux mulets, & qu'elles ne font point de mal aux bêtes qui ruminent. Toutefois, en Italie, elles ne font de mal, ni aux mulets, ni aux chevaux (10). Bien plus, l'expérience a fait

fraxini folia cum vino trita bibenti dantur. Mais pluſieurs Modernes ſe ſont inſcrits en faux contre ces propriétés antidotiques du frêne. » On prétend » (écrit M. Valmont de Bomare) que » le ſuc de ſes feuilles, ou la décoction » de l'écorce de l'arbre, bue à la doſe » de quatre onces, eſt un contre-poiſon contre la morſure des ſerpents. » Cette idée vient ſans doute de Pline, qui a dit gratuitement, que les » ſerpents ſe jettent plutôt dans le » feu, que de reſter à l'ombre du » frêne, ou de ſe cacher ſous ſes » feuilles. Camérarius & Charas ont » éprouvé plus d'une fois la fauſſeté » de cette antipathie ſi ſurprenante. Il » faut ſeulement convenir que l'égouttement du frêne endommage » tous les végétaux qui en ſont atteints ». J'oppoſerai à cette déclamation de M. Valmont de Bomare, & de quelques Modernes, l'atteſtation formelle de M. de Vérone, Gentilhomme du Comtat, habile Antiquaire, & bon Naturaliſte: il m'a certifié que l'expérience faite par Pline lui avoit à lui-même réuſſi pluſieurs fois ſur des couleuvres, aux environs d'Avignon. Pline attribuera la même vertu à la bétoine, liv. 25. Au reſte ce qu'il dit ici du frêne, Callimaque, chez Elien, *Hiſt. Anim.* liv. 9, chap. 27, le dit du *ſmilos*, c'eſt-à-dire d'une ſorte d'*if*.

(10) Ni aux bœufs, comme l'atteſte Columelle. Voyez la note 7. Le feuillage du frêne, écrit M. Valmont de Bomare, eſt excellent pour la nourriture des bœufs, des chevres & des bêtes à laine. Il faut (ajoute-t-il) pour cela, couper les rameaux de cet arbre entre les mois d'Août & Septembre, & les laiſſer ſécher à l'ombre.

ſerpentes verò ſucco expreſſo ad potum, & impoſita hulceribus, opifera, ac nihil æquè, reperiuntur. Tantaque eſt vis, ut ne matutinas quidem, occidenteſve umbras, cùm ſunt longiſſimæ, ſerpens arboris ejus attingat, adeo ipſam procul fugiat. Experti prodimus : ſi fronde ea gyroque claudatur ignis & ſerpens, in ignes potiùs, quàm in fraxinum fugere ſerpentem. Mira naturæ benignitas, priùs quàm hæ prodeant, florere fraxinum, nec ante conditas folia dimittere.

De tilia, genera ejus duo.

CAPUT 14. IN tilia mas & fœmina differunt omni modo. Namque & materies mari dura, rufiorque, ac nodoſa, & odoratior. Cortex quoque craſſior, ac detractus inflexibilis. Nec ſemen fert, aut florem, ut fœmina, quæ craſſior arbore, materie candida præcellenſque eſt. Mirum in hac arbore, fructum à nullo animalium attingi : foliorum corticiſque

(11) *Foliorum fraxini ſuccus, & folia ipſa è vino pota, atque etiam impoſita, viperarum morſibus* OPITULANTUR. Dioſc. liv. 11, chap. 108. Conſultons auſſi Priſcien, liv. 1, chap. 22, intitulé *de apum percuſſibus, vel ſcorpionum.*

(12) Un homme tel que Pline, lorſqu'il s'annonce pour avoir fait lui-même une expérience de cette nature, eſt pour le moins auſſi croyable que Camerarius & que Charas, qui prétendent que cette même expérience ne leur a point réuſſi ſur des viperes. Un témoin très croyable m'a certifié que cette même expérience lui avoit réuſſi, & pluſieurs fois, ſur des couleuvres, au territoire d'Avignon. Voyez la note précédente. Ainſi tout ce qu'on peut accorder à Camérarius & à Charas, c'eſt que les viperes ont moins d'antipathie pour le frêne que les autres ſerpents, ou que cette antipathie n'affecte les ſerpents que ſelon l'eſpece de frêne, ou ſelon le climat, ou peut-être même ſelon la ſaiſon.

(1) Le *tilleul*, *til*, *tillet*, *tillau*, &c. en Grec, *philyra*; en Eſpagnol, *teja*; en Italien, *tiglio*; en Allemand & en Flamand, *linden-baum*; en Slawon, *lipa*; en Anglois, *linden*; en Suédois, en Anglo-Saxon & en Danois, *lind*. Le mot *baſt*, qui, en langue Suédoiſe, ſignifie toute ſorte d'écorce, répond cependant plus particuliérement au *philyra* ou écorce de tilleul (ſur laquelle on écrivoit autrefois), comme l'obſerve le docte Jean Ihre : & cela confirme ce que j'ai dit ailleurs, que voir

voir qu'il n'y a rien de meilleur contre la morſure des ſerpents (11) que de boire le ſuc exprimé de ces feuilles, & d'appliquer les feuilles mêmes ſur la plaie. D'ailleurs le frêne eſt ſi contraire aux ſerpents, ils le fuient avec une telle averſion, que, ni le matin ni le ſoir, ils ne ſe mettent à couvert ſous cet arbre, & qu'ils l'évitent de toute l'étendue de ſon ombre, ſi loin qu'elle s'étende alors. Voici une expérience que je rapporte, pour l'avoir faite moi-même (12). Si l'on circonſcrit un ſerpent dans un cercle dont une partie ſoit de feuilles de frêne, & l'autre moitié de charbons allumés, le ſerpent aimera mieux ſe jetter à travers les charbons qu'à travers les feuilles. On ne ſauroit donc trop admirer la bonté de la Nature, qui a voulu que le frêne fleurît toujours avant que les ſerpents ne ſortent de terre, & qu'il ne perdît ſes feuilles que lorſque ces reptiles ſe ſont retirés.

Des deux eſpeces de tilleuls.

Il y a une très grande différence entre le tilleul (1) mâle & le tilleul femelle. Le bois du mâle eſt dur, noueux, plus roux (2) & plus odoriférant : ſon écorce (3) eſt plus épaiſſe; & quand elle eſt ſéparée de l'arbre, on ne ſauroit la plier : il ne porte ni graine ni fleur. Au contraire (4), le tilleul femelle porte fleur & graine : il eſt plus gros ; ſon bois eſt plus blanc & bien meilleur. C'eſt une choſe ſurprenante (5) qu'aucun animal ne mange le fruit du tilleul ; car le ſuc de ſes feuilles & de ſon écorce eſt très doux (6). Il y a, entre l'écorce & le bois, pluſieurs tuniques &

le mot Latin *vaſaria*, qui, chez Pline, ſignifie des regiſtres, eſt ſynonyme de *charta*, & vient du Germanique *baſt*, équivalent du *cortex* des Latins, & du *philyra* des Grecs. Voyez nos notes ſur le chap. 49 du ſeptieme livre. Conſultez la deſcription du tilleul chez Lobelius, *in Obſerv.* p. 606. Au teſte, Pline continue ici de puiſer chez Théophraſte, *Hiſt.* liv. 3, chap. 10.

(2) Théophraſte ſe ſert du mot ξανθὸ, qui ſignifie, tantôt *rufa*, & tantôt *flava*.

(3) Théophraſte, *ibid.*

(4) Théophraſte, *ibid.*

(5) Théophraſte, *Hiſtor. Plant.* livre 15, chap. 20.

(6) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 10.

ſuccum eſſe dulcem. Inter corticem ac lignum tenues tunicæ multiplici membranâ, è quibus vincula, tiliæ vocantur : tenuiſſimæ earum philyræ, coronarum lemniſcis celebres, antiquorum honore. Materies teredinem non ſentit, proceritate perquam modicâ, verùm utilis.

De aceris generibus decem.

CAPUT 15. ACER ejuſdem ferè amplitudinis, operum elegantiâ ac ſubtilitate citro ſecundum. Plura ejus genera. Album quod præcipui candoris, vocatur Gallicum, in Tranſpadana Italia, tranſque Alpes naſcens. Alterum genus criſpo maculârum diſcurſu, qui cùm excellentior fuit, à ſimilitudine

(7) On lit, parmi les notes d'un ancien Commentateur d'Horace, Ode derniere du liv. 1 : *Philyra eſt cortex tiliæ arboris.* Les Anciens écrivoient ſur ces feuilles : *Libri in philyra cortice ſubnotati*, écrit Martianus, *de Nupt. Philolog.* ce qui fait dire à Pline, liv. 13 : *præparantur ex eo papyro chartæ diviſæ acu in prætenues ſed quàm latiſſimas philyras.* Voyez auſſi la note 64, ſur le chap. 56 du ſeptieme livre de Pline, tome 3, p. 257.

(8) C'eſt à quoi fait alluſion Ovide, dans ce vers des *Faſtes*, liv. 5 :

Ebrius incinctis philyrâ conviva capillis
Saltat, &c.

ce qu'auroit dû obſerver le Pere Hardouin. Nous parlerons plus à propos du mot *lemniſcus*, en traitant des couronnes, liv. 21, chap. 3. Voyez Turnebe, *Adverſ.* chap. 3, p. 536.

(9) M. Valmont de Bomare dit ſeulement que le tilleul *n'eſt pas trop ſujet à être piqué de vers.*

(10) Cette aſſertion ne s'accorde pas avec les obſervations modernes. *Cet arbre* (écrit M. Valmont de Bomare) *acquiert quelquefois une grandeur & une groſſeur monſtrueuſe* ; témoin (entre pluſieurs autres qu'il cite) le tilleul dont parle Ray, d'après Evelin, & qui, ſur trente pieds de tige, avoit environ quarante-huit pieds de circonférence.

(11) Je ſoupçonne qu'au lieu de *verùm utilis*, Pline avoit écrit *verubus utilis* ; que κολέτρα eſt le vrai nom du tilleul en Grec, comme *philyra* eſt le nom de ſa ſeconde écorce, encore que le nom de *philyra* ait été abuſivement donné auſſi à l'arbre même : je ſoupçonne, dis-je, que Virgile a voulu parler de broches de tilleul dans ce vers qui a tant exercé ſes interpretes, *Enéid.* liv. 7 :

Finguiaque in verubus turrebimus exta columis.

En effet, *columis*, à la lettre, peut s'interpréter *cæduis*, ſeu *cæſim factis*, ſeu *ex arbore maximè cæduâ factis.* Or les dénominations de *tilia*, & de *tilleul*, paroiſſent ſignifier l'arbre ou la matiere taillable par excellence, leur racine appartenant évidemment aux expreſſions Gothiques TILJA, *aſſer cæſim fac-*

pellicules dont on fait des liens. Les plus minces de ces pellicules, appellées *philyræ* (7), ſont célebres par l'uſage qu'en faiſoient les Anciens pour les bandelettes de leurs couronnes (8). Les vers ne ſe mettent jamais (9) dans le bois de tilleul. Cet arbre eſt petit (10); mais il eſt fort utile (11).

Des dix ſortes d'érable [*en y comprenant les eſpeces femelles* (1)].

L'ÉRABLE (2) eſt à-peu-près de la même taille. On en fait des ouvrages très beaux & très délicats ; & il ne cede de ce côté-là qu'au citronnier (3). Il y a pluſieurs ſortes d'érables : premiérement l'érable blanc (4), & dont même la blancheur eſt ſinguliere (5). On le qualifie de Gaulois, parcequ'il croît dans l'Italie ſituée au delà du Pô, & dans les contrées ſituées au delà des Alpes. Il y a enſuite l'érable madré, lequel, quand il eſt plus beau qu'à l'ordinaire, c'eſt-à-dire quand il reſſemble par ſes couleurs à la queue d'un paon (6), ſe nomme éra-

tus ; TÆLIA, *cedere*, *&c.* d'où tilleul, tillau, tillet, til, teil, &c.

(1) Dont parle Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 11, & dont parlera Pline au chap. ſuiv. J'ajoute ces mots, *en y comprenant*, *&c.* pour remédier au vice évident du titre Latin.

(2) L'érable, en Grec, *ſphendamnos* ; en Italien, *acero*, *areſe* ; en Allemand, *maſzholder*, *ahorn* ; en Flamand, *maſt hout* ; en Eſpagnol, *afre* ; en Anglois, *maple* ; en Cambrique ou Gallois, *maſarn* ; en Iſlandois, *moſor*, *mauſur* ; en Slawon, *klon*. Cette derniere dénomination n'a point été inconnue aux Grecs ; c'eſt l'érable des plaines, que ces Auteurs nomment *gleinos*. Voyez les notes 4 & 5.

(3) Dont nous avons parlé au livre 13, chap. 15.

(4) Le Pere Hardouin décide que c'eſt l'*acer majus* de Valerius Cordus, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 5 ; c'eſt-à-dire, ſelon lui, notre ſycomore, appellé par quelques-uns bois blanc, ou plane, à cauſe d'une certaine reſſemblance avec le platane.

(5) C'eſt peut-être le *gleinos* des Grecs, dont Pline va parler quelques lignes plus loin, & que les Ecrivains Grecs obſervoient être blanc & ſans madrure. Or cette blacheur remarquable eſt exprimée par le mot *glinos*, qui eſt d'origine Celtoſcythe. GLINDRA, en Suédois, ſignifie *niteſcere*. GLAN, en langue Cambrique ou Galloiſe, ſignifie *nitidus*, *&c.* En Grec même, γλήνος ſignifie *ſtella* ; γλήνεα, *res pretioſæ & nitidæ*. Cette recherche fait voir combien le Pere Hardouin s'eſt abuſé en interprétant *gleinos* dans le ſens de vil & de ſouillé.

(6) En quoi il imite le citronnier Atlantique, dont Pline a dit, liv. 13,

caudæ pavonum nomen accepit, in Iſtria, Rhætiaque præcipuum. E viliore genere, craſſivenium vocatur. Græci ſitu diſcernunt. Campeſtre enim candidum eſſe, nec criſpum, quod glinon vocant: montanum verò criſpius duriuſque: etiamnum è maſcula criſpius ad lautiora opera. Tertium genus zygiam, rubentem, fiſſili ligno, cortice livido, & ſcabro. Hoc alii generis proprii eſſe malunt, & Latinè carpinum appellant.

De bruſco, & molluſco, & ſtaphylodendro, & buxo, genera tria.

CAPUT 16. PULCHERRIMUM verò & bruſcum, multoque excellentius etiamnum molluſcum. Tuber utrumque arboris

chap. 15 : *Sunt & undatim criſpæ : majore gratiâ ſi pavonum caudæ oculos imitentur.* Voyez, ſur l'érable madré, ou *opulus montana*, Dalechamp, *Hiſt. Plant.* chap. 28. Le Pere Hardouin écrit qu'il l'a reconnu au Jardin du Roi. Ovide fait mention de l'érable madré, *Métam.* liv. 10, v. 95 :

Acerque coloribus impar.

Conſultez le docte Jean Ihre au mot *Maſur ;* & le ſupplément aux notes de ce volume.

(7) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv 3, ch. 11, en parle ſous le nom de *klinotrokhos ;* ce que le P. Hardouin interprete bois dont on tourne les bois de lits, ou les roulettes des lits. Mais je penſe que cette dénomination ne ſignifie autre choſe que *klin*, ou *klon*, propre à employer au tour. Nous avons vu plus haut, notes 1 & 4, que *glin*, *klin*, & *klon*, ſont des appellations diverſes de l'érable. Il étoit naturel d'employer en tablettes l'érable le plus précieux, & aux ouvrages du tour (qui entament la matiere dans toute ſes dimenſions), l'érable le moins riche qui ſe trouvât parmi ceux d'élite.

(8) Voyez Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 4. Aujourd'hui même l'érable ſe nomme *klon* en langue Slawone. Voyez les notes 1, 4 & 6.

(9) C'eſt-à dire bois à faire les jougs pour arteler les bœufs & les chevaux. Aujourd'hui même en Slawon, l'érable ſe dit *klon*, & une cheville de chariot ſe dit *klonica*. Voyez auſſi la note ſuivante.

(10) *Carpinus* ſignifie proprement le bois propre à faire la ſorte de chariots que les Latins appelloient *carpentum*, & que les Suédois appellent encore *karm ;* expreſſion à laquelle répondoit, ſans doute, le mot Grec Ἅρμα, *vehiculum*. Or le *carpinus* des Latins (d'où *carpentum*) c'eſt notre charme. Tout cela fait voir que les diverſes dénominations de l'érable & du charme ont rapport, pour la plupart, à l'uſage où l'on étoit de les employer

ble pavonacé. Le meilleur de cette eſpece vient de l'Iſtrie & de la Rhétie. L'érable madré à groſſes veines eſt le moins eſtimé (7). Quant aux Grecs, ils diſtinguent les érables ſelon la différence des lieux où ils croiſſent ; ſavoir, en érables des plaines, & en érables des montagnes. Leurs Auteurs écrivent que l'érable des plaines, & qu'ils nomment *glin* (8), eſt blanc & ſans madrure ; qu'au contraire celui des montagnes eſt dur & bien madré ; que l'érable dur, bien madré, eſt préféré pour les beaux ouvrages. Enfin quelques-uns d'entre eux reconnoiſſent une troiſieme ſorte d'érable, qu'ils appellent en Grec *ζugia* (9), dont le bois eſt rouge & facile à fendre, & dont l'écorce eſt livide & raboteuſe. Mais d'autres en font un arbre d'un genre particulier ; & c'eſt le charme, ou *carpinus* (10) des Latins.

Des nœuds ou boſſes de l'érable, appellées par les Latins bruſcum & molluſcum : *du* ſtaphylodendron (*ou piſtachier ſauvage, autrement nez coupé*) ; *& de trois eſpeces de buis.*

Il vient à l'érable deux ſortes de boſſes ou durillons, appellées par les Latins, l'une *bruſcum* (1), & l'autre *molluſcum* (2). La premiere eſt madrée & entortillée ; la ſeconde n'a point, à

à la conſtruction des voitures. Gaza traduit comme Pline le mot grec ζygia par *carpinus*, c'eſt-à-dire par charme, chez Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 11. Voici ce que dit Vitruve du charme, liv. 2, chap. 9, p. 34 : *Carpinus habet utiliſſimam tractabilitatem : itaque Graci quod ex ea materia juga jumentis comparant, & quod apud eos juga ζυγὰ vocitentur, item & eam ζυγίαν appellant.* Voy. la deſcription du charme chez Matthiole ſur le liv. 1 de Dioſcoride, p. 145.

(1) C'eſt une dénomination Celtique qui ſignifie quelque choſe de ſemblable au bois du myrte ſauvage, en François, *bruſc* ; en Italien, *bruſca* ; en Tudeſque, *bruſch*, &c.

(2) C'eſt une dénomination Celtoſcythe qui ſignifie une matiere peu veinée, tenant du coup d'œil uniforme d'une écaille griſâtre & couleur de terre glaiſe : racines, *luska*, écaille ; *mol*, limon, terre glaiſe, &c. en langue Slawone.

ejus : bruſcum intortiùs criſpum : molluſcum ſimpliciùs ſparſum ; & ſi magnitudinem menſarum caperet, haud dubiè præferretur citro. Nunc intra pugillares, lectorumque ſicilicos, aut laminas, raro uſu ſpectatur. E bruſco fiunt & menſæ nigreſcentes. Reperitur & in alno tuber : tanto deterius, quanto ab acere alnus ipſa diſtat. Aceris mares priùs florent. Etiamnum in ſiccis natæ præferuntur aquaticis, ſicut & fraxini. Eſt & trans Alpes arbor, ſimillima aceri albo materiâ, quæ vocatur ſtaphylodendron. Fert ſiliquas, & in iis nucleos, ſapore nucis avellanæ.

In primis verò materies honorata buxo eſt, rarò criſpanti, nec niſi radice : cæterò lenis quies materiæ, ſilentio quodam, & duritie, ac pallore commendabilis ; in ipſa verò arbore topiario opere. Tria ejus genera : Gallicum,

(3) *Pugillares* ſe prend ici pour l'extérieur, & non l'intérieur des tablettes.

(4) Je lis ici *ſicilicos*, comme l'évidence l'exige, & non pas *ſilicios*, leçon corrompue & inexplicable. J'ai le premier jetté quelque jour ſur ce paſſage de Pline. On ſait que le ſicilique étoit la quatrieme partie du pouce. Voyez le liv. 13, chap. 15, note 13.

(5) L'aune, en Grec, *kléthra* ; en Italien, *auno*, (en Toſcane, *onio*) ; en Allemand, *elira*, *erlin-baum*, *erlern baum* ; en Belgique ou Flamand, *elſt*, *elſen-boom* ; en Suédois, *al* ; en Anglo-Saxon, *alr*, *erl* ; en Anglois, *alder*. Son nom Suédois vient de l'ancien Gothique *al*, eau ou fleuve. On pourroit preſque le rapporter au mot Grec *als*, la mer. L'uſage de l'aune ſur l'élément liquide a été célébré, en quelque ſorte, par tous les anciens Poëtes :

Et fluctibus aptior alnus.
Lucain.

Tunc alnos primùm fluvii ſenſêre cavatas.
Virgile.

Qui dubiis auſus committere fluctibus alnum.
Claudien.

(6) En François, *piſtachier ſauvage* ; ou *nez coupé*. Le Pere Hardouin a reconnu cet arbre au Jardin du Roi, d'après la deſcription de Dodonæus, p. 806.

(7) Le buis (ou plutôt le bou-ys, comme écrivoient nos Peres ; & c'eſt ſon vrai nom, lequel ſignifie bois de fer, le fer, en Celtique, ſe nommant *ys*, *yſer*, *eyſen*, &c) le buis, dis-je, ſe nomme en Grec, *puxos* ; en Italien, *boſſo* ; en Eſpagnol, *box* ; en Anglois, *box* ; en Flamand, *boſch* ; en Slawon, *buksz̨pan*.

beaucoup près, ces deux caracteres au même degré. Si ces dernieres boſſes formoient des pieces de bois aſſez grandes pour faire des tables, je ne doute point qu'on ne les préférât à celles de bois de citronnier. Maintenant on n'en fait guere que certains ouvrages aſſez rares, qui conſiſtent en couvertures de tablettes (3) pour écrire & en lames de l'épaiſſeur d'un (4) ſicilique (ou quart de pouce), dont ſont revêtus les bois de quelques lits. Quant à l'autre eſpece de boſſe, nommée *bruſcum*, elle ſert à faire des tables même; & ces tables ſont d'une couleur noirâtre. On eſtime auſſi le nœud que donne l'aune (5): ce nœud toutefois eſt auſſi inférieur au nœud de l'érable, que le bois de ce dernier l'emporte, en général, ſur celui de l'aune. Les érables mâles fleuriſſent avant les femelles. On eſtime davantage l'érable des lieux ſecs que celui des lieux aquatiques; & il en eſt de même du frêne. On trouve au delà des Alpes un arbre que les Grecs appellent *ſtaphylodendron* (6), & dont le bois reſſemble extrêmement à celui de l'érable blanc. Le *ſtaphylodendron* porte des gouſſes, & dans ces gouſſes ſe trouvent des noyaux qui ont le gôut d'une aveline.

Un des plus beaux bois qu'on puiſſe voir, c'eſt le buis (7), encore qu'il lui arrive rarement d'être madré, & qu'alors il ne le ſoit que dans ſa racine. Ce bois eſt d'une matiere en quelque ſorte dormante, & comme muette (7*). Il eſt très uni, très dur (8), & d'une belle couleur jaunâtre (9). On taille ſon branchage en diverſes figures (10). Il y a trois ſortes de buis: celui qu'on appelle Gaulois, qui devient très grand & très haut (11), & ſe termine

(7*) Voyez la fin de la note 16.

(8) Pline, quelques lignes plus loin, obſerve que le buis réſiſte au feu preſque autant que le fer; de là ſon nom Celtique de *bou-ys*, ou bois de fer. Voyez la note 7.

(9) C'eſt ſur quoi roule l'Epigramme de Martial:

Et tres ſunt tibi, Maximina, dentes,
Sed planè piceique buxeique.

(10) De là l'épithete de *tonſilis* donnée au buis par le même Martial:

Non otioſis ordinata myrtetis,
Viduâque platano, tonſilique buxeto.

(11) Ce n'eſt pas le plus commun. Cependant il s'en trouve de tels en France. Parmi les diverſes ſortes de buis, il y en a, écrit M. Valmont de Bomare, dont le tronc devient gros

quod in metas emittitur, amplitudinemque proceriorem. Olaſtrum in omni uſu damnatum, gravem præfert odorem. Tertium genus noſtrate vocant: ſylveſtre, ut credo, mitigatum ſatu: diffuſius, & denſitate parietum virens ſemper, ac tonſile. Buxus Pyrenæis, ac Cytoriis montibus plurima, & Berecynthio tractu: craſſiſſima in Corſica, flore non ſpernendo: quæ cauſa amaritudinis mellis. Semen illius cunctis animantibus inviſum. Hæc in Olympo Macedoniæ gracilior, ſed brevis. Amat frigida, aſpera. In igni quoque duritia, quæ ferro: nec flammâ, nec carbone utili.

comme la jambe. Ce Naturaliſte ajoute que notre Champagne produit du gros buis.

(12) Je lis au texte *olaſtrum*, & non pas *oleaſtrum*; leçon fautive introduite par les copiſtes. *Olaſtrum* eſt un mot mixte compoſé de *olere*, ſentir (d'où *olfactus*, l'acte de ſentir), & de *aſter*, qui, dans ſes compoſés, indique une eſpece ou nature ſauvage, comme le prouvent les mots *piraſter*, *oleaſter*, *pinaſter*, poirier ſauvage, olivier ſauvage, pin ſauvage, &c. Faute d'avoir compris, par la ſuite même du diſcours, qu'il faut lire ici *olaſtrum*, le Pere Hardouin (qui, au ſurplus, convient que la leçon *oleaſtrum* eſt ſans vraiſemblance) explique lui-même, d'une maniere très peu vraiſemblable, ce qui a pu donner lieu à cette fauſſe leçon chez Pline, en ſuppoſant gratuitement que notre Auteur, en parcourant rapidement, & ſans trop d'examen, quelque Auteur Grec, y aura cru lire ἀγριέλαιαν, *oleaſtrum*, au lieu de ἄγριον ὅλον, *ſylveſtre totum*. Je penſe avoir fait voir que Pline a écrit *olaſtrum*, & non *oleaſtrum*; ce qui diſpenſe de ſuppoſer qu'il ait commis aucune faute.

(13) C'eſt à quoi fait alluſion Martial, dans les vers cités note 10.

(14) M. Valmont de Bomare reconnoît que le gros buis ſe tire de la Champagne & de l'Eſpagne: obſervation qui juſtifie la leçon *buxus Pyrenæis*, *&c.* On lit chez Théophraſte ἐν Κυρήνῃ, & non pas ἐν Πυρήνῃ, *Hiſtor. Plant.* liv. 3, chap. 15; ce qui n'autoriſoit pas quelques Critiques à ſoupçonner que Pline, par une trop grande précipitation, a lu l'un pour l'autre chez cet Auteur. Il paroît au contraire que ἐν Πυρήνῃ eſt l'ancienne & bonne leçon chez Théophraſte, celle enfin qui ſubſiſtoit encore dans ſes manuſcrits du tems de Pline.

(15) Virgile a dit, *Géorg.* liv. 2:

Et juvat undantem buxo ſpectare Cytorum.

J'ai expliqué le vrai ſens qu'offre le mot *undantem* dans ce vers; je l'ai expliqué, dis-je, livre 13, chap. 15, note 21. Le mont *Cytore* étoit telle-

en

en pointe : celui qu'on nomme (12) *olaſtre* (c'eſt-à-dire d'une odeur ſauvage & déſagréable), & qui n'eſt bon à rien ; & un troiſieme qu'on a nommé buis d'Italie. Ce dernier, à mon avis, n'eſt qu'un buis ſauvage, perfectionné par la culture dans nos jardins. Il s'étend beaucoup, reſte toujours verd, & forme des haies épaiſſes, que l'on tond (13) réguliérement. Il y a beaucoup de buis ſur les Pyrénées (14), ſur le Cytore (15), & ſur le Berecynthe (16). Celui de l'iſle de Corſe, qui eſt très gros, produit une fleur aſſez belle, mais qui communique ſon amertume à tout le miel (17) du pays. Tous les animaux ont de l'averſion (18) pour la graine du buis. Celui du mont Olympe, en Macédoine, eſt (19) menu & petit. Le buis, en général, aime les lieux froids & rudes (20). Son bois réſiſte au feu preſque autant que le fer (21), & l'on retire peu d'utilité de ſa flamme & de ſon charbon.

ment célebre par ſes buis, que les peignes de buis prenoient le nom de Cytoriens ; témoin le vers d'Ovide, *Métam.* liv. 4 :

Sæpè Cytoriaco diducit pectine crines.

(16) C'eſt à cette production du mont Bérécynthe que Virgile fait alluſion, lorſqu'il dit de Cybele, honorée ſur cette montagne :

Buxoſque vocat Berecynthia mater.

Nous avons traité de la contrée de Bérécynthe en Phrygie, au liv. 5, chapitre 29. En général, le buis Phrygien étoit fort renommé : c'eſt pourquoi il eſt quelquefois fait mention, chez les Auteurs, du buis Célénien, c'eſt-à-dire du buis de Célene, ancienne capitale de la Phrygie ; & c'eſt là que furent inventées les flûtes de buis :

Fœda Celenâ committere prælia buxo,

a dit Stace, *Thébaïde* 2. Et Claudien, par alluſion à ces flûtes de buis, a dit pareillement :

Si buxos inflare velim.

Ainſi quand Pline accuſe le buis d'être une matiere muette, *ſilentio quodam*, il ne veut dire autre choſe, ſinon que ce bois eſt plein, & qu'il ne travaille point en ſe déjettant avec bruit, comme les autres bois.

(17) Pluſieurs modernes ont voulu nier qu'il y eût du miel amer ; mais Tournefort a juſtifié Pline à cet égard.

(18) C'eſt à quoi M. Valmont de Bomare ne fait point attention, lorſqu'il propoſe de planter le buis dans les remiſes, où il pourroit, dit-il, former une retraite commode pour le gibier pendant l'hiver.

(19) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 3, chap. 15.

(20) Je lis au texte *aſpera*, d'après Théophraſte, *ibid.* & non pas *aprica*, leçon corrompue & ſans vraiſemblance.

(21) Voyez les notes 7 & 8.

De ulmo, genera quatuor.

CAPUT 17. INTER has atque frugiferas, materie vitiumque amicitiâ, accipitur ulmus. Græci duo ejus genera novêre: montuoſam, quæ ſit amplior: campeſtrem, quæ fruticoſa. Italia Atinias vocat excelſiſſimas, & ex iis ſiccanas præfert, quæ non ſint riguæ. Alterum genus Gallicas. Tertium noſtrates, denſiore folio, & ab eodem pediculo numeroſiore. Quartum ſylveſtre. Atiniæ non ferunt ſamaram: ita vocatur ulmi ſemen: omneſque radicum plantis proveniunt; reliquæ ſemine.

(1) L'orme, en Grec, *ptelea* (ſource du nom de ville *Pteleôn* chez Homere); en Eſpagnol & en Italien, *olmo*; en Allemand, *almen-baum*, *rueſtholtz*, *ylmen*; en Anglois, *elme-tree*; en Anglo-Saxon, *ulm-treou*; en vieux François, *oulme*; en Flamand, *olm*; en Suédois, *alm*; en Danois, *alm*, *alm-tra*; en Iſlandois, *almur*, *&c.*

(2) Ainſi que l'inſinue Virgile, dans ſes *Géorgiques*:

Quo ſidere terram
Vertere, Mæcenas, ulmiſque adjungere vites.

Et dans ſes *Bucoliques*:

Semiputata tibi frondoſa vitis in ulmo eſt.

Cependant Columelle, dans un paſſage que nous citerons au chapitre ſuivant, note 3, préfete l'*opulus* à l'orme pour le mariage de la vigne, & ne donne à cet égard à l'orme que le ſecond rang.

(3) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* l. 3, chap. 14.

(4) Théophraſte, *ibid.* Σφυτιλία ἀναξίφυος. Voyez la deſcription de l'orme montagnard chez Dodonée, *Pemptad.* 6, liv. 4, chap. 15, p. 825.

(5) Θαμνοδίφυος, *frutici ſimilis*: c'eſt l'expreſſion de Théophraſte, *ibid.* Voyez Lobelius, *Obſerv.* p. 607.

(6) Puiſque c'eſt une dénomination propre aux Italiens, c'eſt donc, ſelon toute apparence, une dénomination topique Italienne. Il y avoit différentes *Atina*, & différents territoires Atinates en Italie. Je trouve, entre autres, chez Pomponius Sabinus, une *Atina* au voiſinage & à la gauche de Terracine, ſur une très haute colline. Sur quoi il eſt à obſerver que le mot *Athena* eſt interprété par S. Jérôme *ſine cumulo*, c'eſt-à-dire hauteur inacceſſible, lieu dont on ne trouve point le comble: & le mot *tina*, adopté par les Latins, paroît de même origine, c'eſt-à-dire d'origine Celtoſcythe. *Tinn*, dans les anciens idiômes Gothiques, ſe prend de tout ce qui eſt le plus élevé, comme des creneaux d'une muraille, des tempes dans la tête de

Des quatre eſpeces d'ormes.

L'ORME (1) tient le milieu entre les arbres ſauvages & les arbres fruitiers, à cauſe de la bonté de ſon bois & de la ſympathie qu'ont avec lui les vignes (2). Les Grecs (3) en diſtinguent deux ſortes; l'orme des montagnes (4), qui eſt plus grand; & l'orme des plaines, qui tient de l'arbriſſeau (5). En Italie, on appelle Atiniens (6) les ormes les plus hauts; & entre ceux-ci, on préfere ceux qui croiſſent dans des lieux ſecs (7) & non arroſés. Il y a une autre ſorte d'orme qu'on nomme l'orme Gaulois. On appelle orme d'Italie (8) une troiſieme ſorte d'orme qui a les feuilles plus touffues, & qui d'une ſeule queue en produit pluſieurs. La quatrieme ſorte eſt l'orme ſauvage. Les ormes Atiniens ne portent point (9) cette graine propre à l'orme, & qu'on nomme *ſamara:* ils viennent d'ormes qui ont été replantés (10): les autres viennent de leur graine (11).

---

l'homme, des *dunes* ſur les bords de la mer; & l'ancien mot Celtique *dun*, une fortification eſcarpée, eſt ſans doute de même ſource.

(7) L'adjectif *ficcanus*, ou du moins *ficcaneus*, a été employé dans le même ſens par Columelle, liv. 2, chap. 17: *Prati duo genera: alterum ficcaneum, alterum riguum.*

(8) Columelle confond l'orme Gaulois avec l'Atinien. Voici ſes paroles: *Ulmorum duo eſſe genera conv nit: Gallicum, & vernaculum: illud* ATINIA, *hoc* NOSTRAS *dicitur.*

(9) Il faut avoir ici égard à l'interprétation donnée par Columelle, livre 5, chap. 6, p. 183: *Atiniam ulmum Tremelius Scroſa non ferre ſameram, quod eſt ſemen ejus arboris, falsò eſt opinatus. nam rariorem ſine dubio creat, & idcirco ſterilis pleriſque videtur, ſeminibus inter frondem, quam primâ germinatione edit, latentibus.* Le Pere Hardouin entreprend ainſi de concilier Pline avec Columelle: *At enim verò ſamaram Plinius vocat, non minutum illud ſemen quod ſub foliis latitat, ſed majores baccas quales in ulmo campeſtri Lobelii delineatæ apparent: quod hæ ſolæ in ſatione utiles.* Mais concilier ainſi deux Auteurs, c'eſt convenir qu'ils ſe contrediſent.

(10) Ceci eſt confirmé par Columelle, *ibid. Nemo jam ſerit ex ſamera, ſed ex ſobolibus.* Voyez auſſi Pline, livre 17, chap. 10 & 11.

(11) C'eſt pourquoi Pline dit, l. 17, chap. 11: *Ulmorum, priuſquam folio veſtiantur, ſamara colligenda eſt juxta Martias Calendas, cùm flaveſcere incipit.*

De arborum natura per ſitus.

CAPUT 18. NUNC celeberrimis arborum dictis, quædam in univerſum de cunctis indicanda ſunt. Montes amant cedrus, larix, teda, & cæteræ è quibus reſina gignitur. Item aquifolia, buxus, ilex, juniperus, terebinthus, populus, ornus, cornus, carpinus. Eſt & in Apennino frutex, qui vocatur cotinus, ad linamenta modò conchylii colore inſignis.

(1) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* l. 3, chap 4.

(2) Déſigné en cette occaſion chez Théophraſte, par la dénomination de *drus agria;* ce qui ſignifie chêne ſauvage.

(3) Ceci eſt directement oppoſé à ce que dit du peuplier, tant du blanc que du noir, Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 3, chap. 1. Virgile a dit auſſi :

Fraxinus in ſylvis pulcherrima, pinus in hortis,
Populus in fluviis, &c.

Il eſt difficile de concilier ici Pline avec Théophraſte & Virgile. Ne faudroit-il pas lire chez notre Auteur *opulus* au lieu de *populus?* L'*opulus* doit aimer les lieux hauts, étant, comme l'orme, le mari de la vigne. *Vitem maximè opulus videtur alere, deinde ulmus, poſt fraxinus*, écrit Columelle, l. 5, chap. 6. Cette conſidération, au reſte, me feroit douter que l'*opulus* de Columelle, qu'il aſſocie à l'orme & au frêne, eût rien de commun avec l'*opulus* des Modernes, qui eſt l'arbriſſeau que nous nommons *obier* ou *auvier*, & qui aime les lieux humides. Peut-être faut il traduire *opulus* par *opier*, comfait Guillaume Morel, & en faire une ſorte d'arbre particulier à l'Italie.

(4) C'eſt une grande queſtion que de ſavoir ce qu'il faut entendre par l'*ornus* des Latins. On eſt sûr qu'il ne le faut confondre, ni avec l'orme, ni avec le pin, ni avec le frêne ordinaire. Pline le diſtingue nettement de ſon frêne. Columelle, liv. 11, chap. 2, dit qu'on peut donner des feuilles d'orne aux bœufs; ce qui ne ſauroit aſſurément s'entendre des feuilles du pin. Dodonée eſt juſtement repris par M. Jault, pour avoir confondu l'orne avec le cormier. En ferons-nous une ſorte de figuier? Cela ne ſeroit guere vraiſemblable; & il ne ſuffiroit pas d'appuyer cette conjecture ſur ce qu'il y a une ſorte de figues appellées, dans le Levant, *orni;* car Virgile appelle l'orne ſtérile,

Steriles ſaxoſis montibus orni.

Le Pere Hardouin penſe, avec quelques autres, que l'*ornus* de Pline eſt le frêne ſauvage (*fraxinus ſylveſtris*) de Columelle, mais qu'il ne faut pas pour cela le confondre avec le *boumelia* de la Macédoine. L'orne, écrit M. Valmont de Bomare, eſt une eſpece de frêne qui croît dans les forêts & ſur les montagnes, & dont l'écorce eſt liſſe & touſſeâtre. Il écrit ailleurs

De la nature des arbres conſidérés ſelon la diverſité du local.

APRÈS avoir parlé des arbres les plus célebres, il me reſte à entrer, au ſujet des arbres en général, dans certains détails. Le cedre (1), le *larix*, le *teda*, & les autres arbres réſineux, aiment les montagnes. Il en eſt de même du houx (2), du buis, de l'*ilex*, du genevrier, du térébinthe, du peuplier (3), de l'orne (4), du cornouiller, du charme. On trouve dans le mont Apennin un arbriſſeau appellé cotin (5), qui donne une très belle couleur purpurine, mais pour teindre ſeulement les étoffes (6) de lin. Le ſapin, le roure, le châtaignier, le tilleul, l'*ilex*, le cornouiller,

que l'orne eſt le petit frêne d'Italie, *fraxinus humilior*; que c'eſt ſur cet orne, ou petit frêne d'Italie, que ſe recueille la troiſieme eſpece de manne, qui eſt très rare en Italie même. Plus loin il ajoute qu'en Calabre on recueille la manne de certains frênes qui ne ſont qu'une variété de notre *fraxinus excelſior*. Sont-ce encore là des ornes? Il y a lieu de le croire. Quoi qu'il en ſoit, je crois devoir être de l'avis de Calepin, chez qui on lit: ORNUS, *Hebraicè* OREN, *arbor eſt procera, levi cortice, quam Columella, lib.* de Arbor. *cap.* 16, SYLVESTREM FRAXINUM *dicit. A Gallis, teſte Ruellio, vulgò* frêne champêtre *dicitur*; *ab Italis* FRASSINO SILVATICO, ORNO; *ab Hiſpanis* QUEXIGO, ROBLE; *à Germanis* HOMBUCHEN, BUCHAESCHERN (*nam orni appellatio pluribus aliis ſtirpibus communis eſt*); *Anglis* A WILD ASHE WITH BROADE LEANES. Je dois obſerver que la dénomination Eſpagnole *roble*, un orne, ne nous eſt pas abſolument étrangere. Il paroîtroit qu'elle a été autrefois d'uſage en France, puiſqu'elle eſt manifeſtement la ſource du nom propre François *Roblatre*, qu'on peut par conſéquent interpréter *orne noir*, ou peut-être *roure noir*; car *roble*, en Eſpagnol, ſignifie auſſi le chêne roure.

(5) C'eſt le *ſcotano* des Italiens, en Savoie *fuſtet*. Le *cotinos* des Grecs, qui eſt un olivier ſauvage, n'a rien de commun avec ce *ſcotano*, qui eſt le *coraria cotinus*, dépeint par Dodonée, *Pempt.* 6, liv. 2, chap. 19, p. 767. Voyez auſſi Anguillara, part. 4, p. 85.

(6) J'ai ſuivi ici la leçon du P. Hardouin, fondée ſur l'autorité d'Anguillara, qui dit que le *ſcotano* eſt propre à teindre en pourpre les draps & les autres étoffes de laine; d'où le Pere Hardouin augure qu'il faut lire au texte de Pline *linamenta*, tranſportant aux toiles de lin cette teinture du *ſcotano*. Je dois toutefois obſerver que les manuſcrits portent *lignamenta*; ce qui ſignifieroit que les tabletiers en faiſoient des lames de bois rouge propres à revêtir leurs ouvrages; ou qu'ils en tiroient une teinture propre à colorer le bois en pourpre.

Montes & valles diligit abies, robur, caſtaneæ, tilia, ilex, cornus. Aquoſis montibus gaudent acer, fraxinus, ſorbus, tilia, ceraſus. Non temerè in montibus viſæ ſunt prunus, Punicæ, oleaſtri, juglans, morus, ſambuci. Deſcendunt & in plana, cornus, corylus, quercus, ornus, acer, fraxinus, fagus, carpinus. Subeunt & in montuoſa, ulmus, malus, pirus, laurus, myrtus, ſanguinei frutices, ilex, tingendiſque veſtibus naſcentes geniſtæ. Gaudet frigidis ſorbus, & magis etiam betulla. Gallica hæc arbor mirabili candore atque tenuitate, terribilis magiſtratuum virgis. Eadem circulis flexilis, item corbium coſtis. Bitumen ex ea Galliæ excoquunt. In eoſdem ſitus comitatur & ſpina, nuptiarum facibus auſpicatiſſima, quoniam inde fecerint paſtores qui rapuerunt Sabinas, ut auctor eſt Maſurius. Nunc facibus carpinus & corylus familiariſſimæ.

(7) C'eſt ce que Théophraſte dit du ſapin, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 1.

(8) Ce que Pline dit ici du ceriſier eſt confirmé par Palladius, liv. 11, *in Octob.* tit. 11, p. 152.

(9) Le coudrier, en Grec, *pontikê*, *heracleôtikê*, l'arbre Pontique, l'arbre de l'Héraclée Pontique; en Hébreu, *luz*; en Allemand, *hazelnuſz*, *&c.* du moins pour ceux qui ne mettent aucune différence entre l'avelinier ou noiſettier, & le coryle; ce qui paroît être aſſez généralement reçu. A partir donc de cette acception générale, ou comme telle, le coryle ſe nomme en Suédois, *haſſel*; en Anglo-Saxon, *haſel*; en Belgique, *haſelaer*; en Iſlandois, *harſel*, *harſtwide*. Voyez, ſur l'origine de ces dénominations, les conjectures recueillies par le docte Jean Ihre, au mot *Haſſel*.

(10) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* l. 3, chap. 4.

(11) Autrement le ſanguin. Cet arbriſſeau a donné ſon nom à une famille illuſtre, qui a produit un Cardinal. Conſultons ſur cet arbre Jean de la Porte, in Cathol. *Sanguinus, quædam parva arbor, quod cortex & fructus ejus ſit ſanguinei coloris: unde ſanguinetum locus ubi abundant ſanguini.* Théophraſte en fait le cotnouiller femelle. Voyez ſa deſcription chez Dodonée, p. 770. Pline en reparlera, liv. 24, ch. 10, ſous le nom de *virga ſanguinea*.

(12) Non toute ſorte de genêt, mais celui ſeulement qu'on diſtingue du nom de *geniſta tinctoria*; en François, *fleur à teindre, herbe à jaunir*. Voyez ſa figure chez Dodonée, p. 751.

(13) *Sorbus amat humida, montana, & frigidis proxima, & ſolum pinguiſſimum.* Palladius, liv. 2, *in Januar.* tit. 15, p. 44.

(14) Le bouleau, en Latin, *betula*,

aiment (7) les montagnes ou les bas-fonds formés par ces mêmes montagnes. L'érable, le frêne, le cormier ou ſorbier, le tilleul, le ceriſier (8), ſe plaiſent ſur les montagnes où il y a beaucoup de ſources. Mais on ne trouve guere ſur les hauteurs le prunier, le grenadier, l'olivier ſauvage, le noyer, le mûrier, ni le ſureau. Le cornouiller, le coudrier (9), le chêne, l'orne, l'érable, le frêne, le hêtre, le charme, ſe rencontrent quelquefois auſſi dans les plaines (10). On voit auſſi quelquefois ſur les montagnes l'orme, le pommier, le poirier, le laurier, le myrte, la ſanguine (11), l'*ilex*, le genêt (12) qui eſt propre à teindre les étoffes. Le cormier (13), &, plus encore, le bouleau (14), aiment les lieux froids. Le bouleau croît dans les Gaules. Il eſt devenu redoutable par les verges ou faiſceaux qu'il fournit aux Magiſtrats (15). Son bois eſt très blanc, très menu, & très ſouple : on en fait des cercles & des côtes (16) de corbeilles. Les Gaulois tirent de cet arbre un bitume (17) par la décoction. On trouve auſſi dans les lieux froids l'épine (18) dont on fait des torches qui portent bonheur dans les noces, parceque, ſelon Maſurius, les pâtres qui enleverent les Sabines en avoient de ſemblables : mais maintenant, pour en faire, l'uſage eſt de ſe ſervir de charme ou de coudrier.

en Grec, *sêmos*, *sêmyda*; en Suédois, *bjoerk*; en Anglo-Saxon, *byrc*, *birce*, *beorce*; en Anglois, *birch-tree*; en Allemand, *birche*; en Slawon, *brzezina*; en Italien, *betula*, &c. La plupart de ces dénominations ſignifient *vierge*, du moins celles de *birche*, *birch*, *birce*, *byrc*; & c'eſt auſſi originairement le ſens du mot Latin & Italien *betula* : ce dont on ſe convaincra, ſi l'on conſidere que *betoula* en Hébreu ſignifie *virgo*. De là ſans doute l'affinité (pour l'oreille) des mots *virgo* & *virga*, vierge & verge; car le bouleau eſt la verge proprement dite.

(15) Aux Conſuls, ſelon le Pere Hardouin. Tout le monde ſait que la terreur du bouleau eſt reſtreinte aujourd'hui aux écoles; ſi ce n'eſt en quelques occaſions, où la Juſtice réglée décerne auſſi le châtiment des verges. Au reſte, c'eſt de l'uſage dont parle Pline qu'eſt venu l'emploi d'Huiſſier à verge.

(16) Je lis au texte *coſtis* avec tous les manuſcrits, & non pas *ſportis* avec la plupart des Editeurs. C'eſt ainſi qu'au l. 13, Pline a dit *navium coſtis*.

(17) Ceci eſt confirmé par Matthiole ſur Dioſcoride, liv. 1, ch. 93.

(18) C'eſt l'épine blanche dont il s'agit ici, comme on n'en ſauroit douter, d'après le témoignage de Varron, liv. 2, *de Vita Populi Romani*, chez

Aquas odêre cupreſſi, juglandes, caſtaneæ, laburnum. Alpina & hæc arbor, nec vulgo nota, durâ ac candidâ materie, cujus florem cubitalem longitudine apes non attingunt. Odit & quæ appellatur Jovis barba, in opere topiario tonſilis, & in rotunditatem ſpiſſa, argenteo folio. Non niſi in aquoſis proveniunt ſalices, alni, populi, ſiler, liguſtra teſſeris utiliſſima. Item vaccinia, Italiæ mancupiis

Nonius, chapitre ſecond, n°. 340. Cela eſt encore prouvé par ce paſſage de Feſtus : *Patrimi & matrimi pueri prætextati tres nubentem deducunt; unus, qui facem præfert è ſpina alba, quia noctu nubebant; duo, qui tenent nubentem :* & par ces vers d'Ovide, *Faſt.* liv. 6 :

Sic fatus, ſpinam quâ triſtes pellere poſſet
A ſortibus noxas, hæc erat alba, dedit.
. . . . . .
Virgaque Janalis de ſpina ſumitur alba.

(19) Le Pere Hardouin décide que ce *laburnum* de Pline eſt la ſeconde eſpece d'aubour dépeinte par Dalechamp, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 36, p. 104. Nous en reparlerons au liv. 17, chap. 21.

(20) Cet arbriſſeau, écrit le Pere Hardouin, eſt très bien dépeint par Dalechamp, *Hiſt. Plant.* liv. 2, chapitre 35, p. 194 : mais, ajoute-t-il, il n'a point encore de nom fixe en langue Françoiſe. Dalechamp obſerve qu'on le trouve fréquemment au territoire de Béziers. Anguillara remarque d'autre part qu'on le rencontre en Italie, aux environs de Livourne. Dupiner écrit en marge : *Aucuns penſent que ce ſoit le* DIOSPEROS *de Théophraſte. Les autres tiennent que c'eſt le* DIOSPYROS, *c'eſt-à-dire* JOVIS FLAMMA : *& s'il eſt ainſi, il porte un fruit fait à mode de ceriſe.*

(21) Le ſaule, en Hébreu, *harab*; en Grec, *itea*; en Italien, *ſalice, ſalzo, ſalcio*; en Allemand, *weiden, weid-baum, ſelbinger*; en Flamand, *wilghe; willighen-boum, wede*; en Eſpagnol, *ſauze, ſalgueiro*; en Anglois, *willow-tree, withie, withy*; en Suédois, *wide*, en Anglo-Saxon, *withig*. La plupart de ces dénominations, ſans en excepter l'Hébraïque, ſignifient l'arbre Heſpérien, l'arbre de la mer occidentale; car *wid*, dans les différents idiômes Gothiques, déſigne l'Occident, & quelquefois l'Océan, conſidéré comme le lit du ſoleil couchant. Exemples :

Til theſs ſolen gaor til wid,
Donec ſol occidat.
Hiſt. Alex. Magn.

Tha ſom ſol aer onde widh,
Cùm ſol ſubiit horiſontem.
Weſtm. L. Khriſt. B. cap. 26.

A l'égard du mot Hébreu *harab*, ſource du nom d'Arabie & d'Arabes, il ſignifie le ſoir, le ſoleil couchant, comme l'obſerve S. Jérôme. Le nom Slawon du ſaule, qui eſt *wierzba*, ne paroît pas d'une grande antiquité. & ſemble s'être formé du Latin *viere*, lier, auquel mot quelques-uns ont auſſi tenté de rapporter la dénomination Angloiſe & Anglo-Saxonne du ſaule, ſavoir,

Le

Le cyprès, le noyer, le châtaignier, l'aubour (19), haïſſent l'eau. L'aubour eſt un arbre qui vient dans les Alpes, & qui n'eſt pas fort connu. Son bois eſt blanc & dur : ſa fleur eſt de la longueur d'une coudée ; mais les abeilles n'y touchent point. L'arbriſſeau qu'on nomme barbe de Jupiter (20), hait pareillement les lieux aquatiques : on le taille en diverſes figures ; & comme ſon feuillage eſt fort touffu, ſa tête eſt propre à figurer en boule. Ses feuilles ſont argentines. Au contraire, le ſaule (21), l'aune, le peuplier, le ſiler (22), & le troêne (23), ne croiſſent que dans des lieux aquatiques. Ce dernier eſt d'un grand uſage pour

withy & *withig*, d'autant que *withan*, chez Ulphilas, ſignifie *connectere*. On ſeroit tenté de croire que les Grecs, qui ont appellé le ſaule *itea*, ont emprunté cette dénomination des anciens peuples Celtoſcythes, en retranchant le double *w* des mots *wid* & *withig*, un ſaule. Cet arbre a été ſouvent célébré par Virgile :

Fluminibus ſalices craſſiſque paludibus alni
Naſcuntur. . . . . .
. . . . . .
Lenta ſalix quantum pallenti cedit olivæ.
. . . . . .
Et fugit ad ſalices & ſe cupit antè videri.
. . . . . .
Nec ſalici, lotoque, nec Idæis cypariſſis.
. . . . . .
Tecum inter ſalices lenta ſub vite jacerem.
. . . . . .
Viminibus ſalices fœcundæ, frondibus ulmi.
. . . . . .
Florentem cytiſum & ſalices carpetis amaras.

Ce Poëte nous apprend que Priape étoit repréſenté avec une faux de bois de ſaule, *Géorg.* liv. 4 :

Et cuſtos furum atque avium, cum falce ſaligná,
Helleſpontiaci ſervet tutela Priapi.

(22) Adrien Junius définit le ſiler : *Pumila in aquoſis naſcens ſalix*, Ἰτέας εἶδος χαμαίζηλον : *Hollandis* GHEYL. Calepin en fait l'oſier, du moins lui donne-t-il ce nom en Anglois. Il le définit : *Frutex nonnunquam arboreſcens, adeo ut baculos ruſtici ex eo faciant. Aquoſis locis creſcit, quaſi pumila ſalix, cujus etiam generibus annumerari creditur, inquit Ruellius : contenditque non eſſe id quod* SESELI MASSILIENSE *officinæ &* SILER MONTANUM *appellant.* Le Pere Hardouin écrit que, ſelon Anguillara, ce ſeroit le ſaule à larges feuilles, la cendre duquel entre dans la compoſition de la poudre à canon ; mais que quant à lui, il penſe que le *ſiler* nous eſt inconnu. Virgile a fait mention du ſiler, *Géorg.* liv. 2.

Namque aliæ, nullis hominum cogentibus, ipſæ
Sponte ſuâ veniunt, campoſque & flumina latè
Curva tenent, ut molle ſiler lentæque geniſtæ.

Dupinet fait du *ſiler* le *ſeſeli* ; ſentiment rejetté par Ruel.

(23) Le *troêne* eſt dépeint chez Matthiole ſur Dioſcoride, liv. 1, p. 170. J'ai traité de la nomenclature de cet arbre, livre 12, chapitre 24, note 6, tome 4, p. 581. Conſultez auſſi, à la fin du tome actuel, le ſupplément aux corrections du tome 4, pour les pages 581 & 582.

ſata, Galliæ verò etiam purpuræ tingendæ causâ ad ſervitiorum veſtes. Quæcumque communia ſunt montibus planiſque, majora fiunt, aſpectuque pulchriora in campeſtribus : meliora materie, criſpioraque in montibus, exceptis malis, piriſque.

(24) Les manuſcrits & les éditions antérieures à celle du Pere Hardouin portent *Italiæ aucupiis*. Mais Turnebe, *Adverſ.* liv. 4, chap. 6, p. 118, démontre, d'après Pline lui-même, livre 21, chap. 26, qu'il faut lire *mancupiis* ; c'eſt-à-dire que le vaciet d'Italie ſervoit au maquignonage ou rajeuniſſement artificiel des eſclaves que les marchands vouloient faire paroître plus jeunes qu'ils n'étoient, & même impuberes, autant que la choſe étoit poſſible, en réprimant chez eux l'eſſor de la puberté : c'eſt à quoi l'on parvenoit, ſelon Dioſcoride & Galien, au moyen d'un cataplaſme de *vaccinium* & de vin, comme nous le verrons au liv. 21, chap. 26. Le Pere Hardouin en conclut que le *vaccinium* d'Italie n'eſt point notre glaïeul ; mais qu'au ſurplus le *vaccinium* des Latins répond au *hyacinthos* des Grecs, puiſque Pline en parle, au liv. 21, ſous le nom d'*hyacinthus*. Or, au liv. 21, ce même Savant confeſſe (malgré je ne ſais quelles diſtinctions ſubriles & fauſſes, où il tâche de nous perdre avec lui) que l'*hyacinthus* (dont Pline fait une production des Gaules, & qu'il dit ſervir à réprimer l'eſſor de la puberté) n'eſt autre que notre *glaïeul*. Laiſſons au Pere Hardouin le ſoin de s'accorder avec lui-même, & conſultons Calepin, qui a diſcuté, avec aſſez de ſoin, cette matiere : VACCINIUM *Romanis dictus eſt flos purpurei coloris, teſte Dioſcoride, quem Græci vocant ὑακίνθον : quod etiam apertiſſimè teſtatur Servius, explicans illud Virgilii 2 Eclog.* Alba liguſtra cadunt, vaccinia nigra leguntur. *Quo in loco nonnulli Servium immeritò reprehendunt, quod vaccinium pro hyacintho acceptum Maroni affirmarit. Nec obſtat quod vacciniis nigrum colorem tribuat Virgilius, quam purpuream quoque violam nigram vocare ſoleant auctores, præſertim ſi fuſcioris purpuræ habent colorem. Galli ſervatis non obſcuris priſci nominis veſtigiis* VACIET *appellant ; herbam autem ipſam à quadam capæ ſimilitudine,* OIGNON SAUVAGE. *Habet enim, Dioſcoride teſte, folia bulbi & radicem bulbaceam, caulem verò dodrantalem, minimo digito tenuiorem, comam procumbentem, incurvamque, & purpureorum florum plenam. Ovidius inter purpureos colores vaccinium refert,* Triſt. *lib.* 1, *Eleg.* 1 :

Nec te purpureo velent vaccinia ſucco ;
Conveniens non eſt luctibus ille color.

Au lieu de cette explication aſſez ſimple, le Pere Hardouin voudroit faire entendre que Pline, par une diſtinction à laquelle il n'a jamais penſé, a prétendu différencier l'hyacinthe Grecque d'avec l'hyacinthe Gauloiſe. Le paſſage de notre Naturaliſte, ſur lequel il s'autoriſe, eſt celui-ci, liv. 21, chap. 26 : *Hyacinthus in Gallia maxi-*

les cartouches timbrées, ſur l'inſpection deſquelles on délivre les grains aux gens de guerre. Le vaciet aime pareillement l'eau. On le cultive en différents endroits de l'Italie pour le rajeuniſſement artificiel des eſclaves; & dans les Gaules (24) pour teindre en pourpre les étoffes dont on les habille (25). Tous les arbres (26) qui viennent indifféremment ſur les montagnes & dans les plaines, ſont plus grands & plus beaux dans ces dernieres; mais tout arbre montagnard a le bois meilleur & plus madré, à l'exception cependant des pommiers & des poiriers.

mè provenit. Hoc ibi fuco hyſginum tingunt. Radix eſt bulbacea, mangonicis venalitiis pulchrè nota, quæ è vino dulci illita, pubertatem coercet, & non patitur erumpere. Il eſt bien évident que *radix eſt*, &c. eſt une dépendance de ce qui concerne l'hyacinthe des Gaules, qui eſt notre vaciet ou glaïeul. Cependant le Pere Hardouin s'efforce d'établir que ce *radix eſt* doit s'entendre d'une autre eſpece d'hyacinthe; & par cette autre eſpece, que Pline n'indique pourtant nulle part, ce Commentateur ſoutient qu'il faut entendre & diſtinguer l'hyacinthe Grecque dont il fait le *lilium purpureum* de la troiſieme claſſe, dépeint par Dodonée, p. 199. Je me contenterai d'alléguer, à l'appui de Calepin, que *vaccinium* & *glaeul* ſont des dénominations parfaitement ſynonymes; car le glaïeul ſe dit en Latin moderne *gladiolus:* or *waknaskipte*, en vieux Gothique, ſignifie *digladiatio:* WAKT, ſentinelle, garde ſous les armes, &c. & d'autre part *vaccinium* répond parfaitement au *hyacinthos* des Grecs; car *wack*, en Belgique, ſignifie *udum, madidum:* or *hyakizô*, en Grec (d'où *hyacinthos*), ſignifie *madefio, pluo*, &c. Les dénominations d'*hyacinthus*, de *vaccinium*; de *vaciet* & de *glaïeul*, ſont donc équivalentes entre elles, & relatives à la même eſpece. L'affinité, plus ancienne qu'on ne penſe, des expreſſions *hyacinthos* & *gladiolus*, eſt ſans doute la ſource de cette fable antique, qui fait aimer Hyacinthe par Apollon ou le Soleil; car le Soleil & Mars ſont une ſeule & même Divinité, ſelon Macrobe, *Saturn.* 61, chap. 19: *Solem autem Martem eſſe quis dubitet?* C'eſt pourquoi Apollon, ou le Soleil, eſt auſſi nommé en Latin *Phœbus*, en Grec *Phoibos* & *Phôbos*; ce qui paroît venir du Grec *phobos*, terreur. Ainſi Apollon, ou le Soleil, aimant Hyacinthe, c'eſt Mars aimant le glaive. Je fais à ce ſujet une découverte importante, c'eſt que l'hyacinthe ſe nomme en Slawon *Marcowi Kwiat*, c'eſt-à-dire *fleur de Mars.*

(25) Ceci eſt confirmé par Vitruve, liv. 7, chapitre dernier, p. 148: *Vaccinium temperantes, & lac miſcentes, purpuram faciunt elegantem.*

(26) Ceci eſt tiré de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 4.

Diviſio generum.

CAPUT 19. PRÆTEREA arborum aliis decidunt folia : aliæ ſempiternâ comâ virent. Quam differentiam antecedat neceſſe eſt prior. Sunt enim arborum omnino ſylveſtres quædam, quædam urbaniores, quas his placet nominibus diſtinguere. Hæ mites, quæ fructu, aut aliquâ dote, umbrarumve officio humaniùs juvant, non improbè dicantur urbanæ.

Quibus folia non decidant, & de rhododrendro.

CAPUT 20. HARUM generi non decidunt : oleæ, lauro, palmæ, myrto, cupreſſo, pinis, ederæ, rhododendro, & (quamvis herba dicatur) ſabinæ. Rhododendron, ut nomine apparet, à Græcis venit. Alii nerion vocarunt, alii rhododaphnen, ſempiternum fronde, roſæ ſimilitudine, caulibus fruticoſum. Jumentis capriſque & ovibus venenum eſt. Idem homini contra ſerpentium venena remedio.

(1) Ceci eſt emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 19, & confirmé par l'Auteur des *Géoponiques*, liv. 11, chap. 1, p. 305.

(2) Comme le dit Virgile, *in Culice:*

Herbaque thuris opes priſcis imitata Sabinis.

D'autres liſent autrement ce vers, en cette ſorte :

Herbaque thuris opes priſcis imitata Sabinis.

Les Grecs, au reſte, la qualifient toujours d'arbre, & non d'herbe ou de plante. Voyez Dioſcoride, liv. 1, p. 104. Nous traiterons de la ſabine au liv. 17, chap. 13, & au liv. 24, chap. 11.

(3) C'eſt le *laurea roſa* d'Apulée, le *rhodonias* de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 15; le *nerion* de Dioſcoride, liv. 4, chap. 82; l'*oleandro* des Italiens, ſelon Anguillara, liv. 4, *de Simpl. par.* p. 82. Voyez ſa deſcription chez Matthiole, ſur Dioſcoride, liv. 4, p. 1103. Virgile, ou l'Auteur, quel qu'il ſoit, du Poëme intitulé *Culex*, a fait mention du *rhododaphné*, ou laurier-roſe, dans ces vers :

Hic & achanthus,
Et roſa purpureo creſcit rubicunda colore,
Et violæ omne genus : hic eſt & Spartica myrtus,
Atque hyacinthus : & hic Cilici crocus editus arvo,
Laurus item Phœbi ſurgens decus ; hic rhododaphne,
Lilia quæ, &c.

(4) Confirmé par Dioſcoride, *ibid.* & par Galien, liv. *de fac. Simpl. med.* p. 215; ainſi que par Prudence, *in Hamartigenia*. v. 232 :

Noxius in teneris ſapor æſtuat ecce frutetis :
Cùm priùs innocuas tulerit natura cicutas,
Roſcidus & viridem qui veſtit flos rhododaphnen,
Pabula laſcivis dederit ſincera capellis.

Diviſion méthodique de différentes ſortes d'arbres.

On diſtingue, en outre, les arbres en eſpeces qui perdent leurs feuilles, & en eſpeces qui ne les perdent point : mais il faut admettre une autre différence encore avant celle-là ; ſavoir, celle des arbres qu'on peut appeller ſauvages, & celle de ceux qu'on peut nommer domeſtiques. J'appelle arbres domeſtiques, ou privés, ceux qui ſont utiles à l'homme, par leur fruit, ou par leur ombre, ou de toute autre maniere.

Des arbres qui ne perdent point leurs feuilles ; & du laurier-roſe.

Les arbres domeſtiques qui ne perdent point leurs feuilles, ſont (1) l'olivier, le laurier, le palmier, le myrte, le cyprès, le pin, le lierre, le rhododendron ou laurier-roſe, & la ſabine : mais les Romains rangent cette derniere dans la claſſe des plantes (2). Le rhododendron (3) eſt d'origine Grecque, comme ſon nom le fait aſſez voir. Quelques-uns l'appellent *nerion ;* d'autres, par rapport à ſa fleur qui reſſemble à la roſe, lui ont donné le nom de *rhodo-daphnê :* c'eſt cette derniere dénomination qui ſignifie laurier-roſe. Il pouſſe beaucoup de branches, & il eſt toujours verd. C'eſt un poiſon pour les bêtes de charge, les chevres (4) & les brebis ; mais c'eſt un antidote pour l'homme (5) contre le venin des ſerpents.

Les animaux qui mangent du laurier-roſe, écrit M. Valmont de Bomare, ſont attaqués d'angoiſſes inſupportables ; leur ventre ſe gonfle, & il ſurvient une inflammation univerſelle dans les viſceres. Les remedes contre ce poiſon ſont l'huile d'olives, & tous les adouciſſants. Parmi les bêtes de charge pour leſquelles le laurier-roſe eſt un poiſon, les Anciens ont compris l'âne. Voyez l'*Ane de Lucien.*

(5) Les feuilles du laurier-roſe, écrit encore M. Valmont de Bomare, écraſées, & appliquées extérieurement, ſont digeſtives, réſolutives, & bonnes contre la morſure des bêtes venimeuſes ; deſſéchées & pilées, elles ſont un excellent ſternutatoire. Au reſte, ce Naturaliſte obſerve que la décoction des feuilles de laurier-roſe eſt un poiſon pour l'homme, comme pour les animaux.

Item quibus folia non decidant, & quibus non omnia folia cadant, & quibus locis nulli arborum.

CAPUT 21. SYLVESTRIUM generis folia non decidunt abieti, larici, pinaſtro, junipero, cedro, terebintho, buxo, ilici, aquifolio, ſuberi, taxo, tamarici. Inter utraque genera ſunt adrachne in Græcia, & ubique unedo: reliqua enim folia decidunt his, præterquam in cacuminibus. Non decidunt autem & in fruticum genere cuidam rubo, & calamo. In Thurino agro, ubi Sybaris fuit, ex ipſa urbe proſpiciebatur quercus una, nunquam folia dimittens, nec ante mediam æſtatem germinans. Idque mirum eſt, Græcis auctoribus proditum, apud nos poſtea ſileri. Nam locorum tanta vis eſt, ut circa Memphim Ægypti, & in Elephantine Thebaidis nulli arbori decidant, ne vitibus quidem.

(1) Ceci eſt emprunté, en grande partie, de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 15, & liv. 3, chap. 4. Nous avons traité ci-devant de la plupart des arbres dont notre Auteur va faire mention. Voyez la Table des Matieres.

(2) Les feuilles tombent en hiver au méleſe, que pluſieurs ont pris pour le *larix*; ce qui démontre leur mépriſe. Il eſt vrai, obſerve le Pere Hardouin, que le méleſe eſt le ſeul des arbres coniferes qui ſubiſſe une chûte de feuilles.

(3) Le genevrier, en Hébreu, *rotem*; en Grec, *arkeuthos*; en Italien, *ginero*, *ginepro*, *genebro*; en Eſpagnol, *enebro*; en Allemand, *wachholter-ſtand*, *kramet-baum*, *rech holter-baum*; en Flamand, *genever*, *geneverboom*; en Suédois, *eneber-tre*; en Anglois, *juniper-tree*; en Slawon, *jalowiec*.

(4) Ovide, *Métamorphoſes*, l. 10, v. 97 :

Perpetuòque virens buxus.

(5) Nous avons traité de l'*if* au chapitre 10. Ajoutez à ſa nomenclature polyglotte, que cet arbre ſe nomme en Suédois *ide*; en Anglo-Saxon, *iv*; en langue Cambrique ou Galloiſe, *eidew*; en Cornouaille, *iddio*; en Irlande, *eidean*. Voyez Richard, *Tréſ. de la lang. Britanniq.*

Des arbres qui ne perdent point leurs feuilles, ou qui ne les perdent pas en entier ; & de certaines contrées où nul arbre ne perd ſes feuilles.

LES (1) arbres ſauvages qui ne perdent point leurs feuilles ſont le ſapin, le *larix* (2), le pin ſauvage, le genevrier (3), le cedre, le térébinthe, le buis (4), l'*ilex*, le houx, le liege, l'if (5), le tamariſc (6). L'*adrachnê* (7) qui croît en Grece, & l'arbouſier qui croît en tout pays, participent de l'un & l'autre régime ; car, à l'exception des feuilles de la cime, ils perdent toutes leurs autres feuilles. Entre les arbriſſeaux, il y a une ſorte de ronce & une ſorte de roſeau (8) qui ne les perdent jamais. Dans la campagne de Thurinum, c'eſt-à-dire dans le territoire de l'ancienne Sybaris (9), on voyoit de cette ville même un chêne qui ne perdoit jamais ſes feuilles, & qui ne bourgeonnoit que vers le milieu de l'été. Il eſt étonnant que les Auteurs Grecs ayant écrit cette particularité, les Ecrivains Latins, poſtérieurs à ces Ecrivains Grecs, n'aient point (10) fait mention de cet arbre Sybaritain. Il y a des contrées (11) où aucun arbre ne perd ſes feuilles, non pas même la vigne, comme aux environs de Memphis en Egypte, & d'Eléphantine dans la Thébaïde.

(6) J'en ai déja traité, liv. 13, chapitre 21, note 7, & ailleurs. Au reſte, les feuilles de notre tamariſc tombent tous les hivers ; ce qui peut faire douter que le tamariſc des Anciens ſoit le même que le nôtre.

(7) C'eſt un arbre qui reſſemble à l'arbouſier, & dont nous avons traité liv. 13, chap. 22, note 5.

(8) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 15.

(9) Ville dont le luxe & la molleſſe ont paſſé en proverbe. Elle étoit ſituée dans cette partie de l'Italie qu'on qualifioit de Grande Grece. C'eſt pourquoi Pline va dire que les Ecrivains Latins auroient dû faire mention de cet arbre de Sybâris, plutôt que les Ecrivains Grecs.

(10) Pline oublie que Varron en fait mention, *de re ruſt.* liv. 1, ch. 7, p. 51.

(11) Théophraſte, *ibid.* Varron, *ibid.*

De natura foliorum cadentium, & quibus foliorum varii colores.

CAPUT 22.

CÆTERÆ omnes extra prædictas (etenim enumerare longum) folia deperdunt: obſervatumque non areſcere, niſi tenuia, & lata, & mollia; quæ verò non decidant, callo craſſa, & anguſta eſſe. Falſa definitio eſt, non decidere his, quarum ſuccus pinguior ſit. Quis enim poteſt in ilice intelligere? Decidere Timæus Mathematicus ſole ſcorpionem tranſeunte, ſideris vi, & quodam veneno aeris, putat. Cur ergo non eadem cauſa adversùm omnes polleat, jure miremur. Cadunt plurimis autumno: quædam tardiùs amittunt, atque in hyemes prorogant moras. Neque intereſt maturiùs germinaſſe: utpote cùm quædam primæ germinent, & inter noviſſimas nudentur, ut amygdalæ, fraxini, ſambuci. Morus autem noviſſima germinat, cum primis folia dimittit. Magna & in hoc vis ſoli. Priùs decidunt in ſiccis macriſque, & vetuſtæ priùs arbori; multis etiam, antequam matureſcat fructus. In ſerotina ficu, & hyberna piro, & malo granato eſt pomum tantùm aſpici in matre. Neque his autem, quæ ſemper retinent comas, eadem folia durant, ſed ſubnaſcentibus aliis, tum areſcunt vetera: quod evenit circa ſolſtitia maximè.

(1) C'eſt Théophraſte, entre autres, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 15, que Pline taxe ici d'erreur; mais voyez la note ſuivante.

(2) Il reſte à ſavoir ſi l'*ilex* d'Italie étoit connu de Théophraſte & des autres Ecrivains Grecs antérieurs à Pline.

(3) Théophraſte, *ibid.*

(4) Théophraſte, *ibid.*

(5) Théophraſte, *ibid.*

(6) Quelques-uns liſent ici *vis ſolis* au lieu de *vis ſoli*: mais le texte de Théophraſte, *ibid.* démontre leur mépriſe; & la ſuite même de la phraſe de Pline dépoſe contre eux.

(7) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 15.

(8) Περὶ τροπὰς θερινάς, écrit Théophraſte, *ibid.* c'eſt-à-dire vers le ſolſtice d'été.

De

De la nature des feuilles qui tombent annuellement ; & des diverſes couleurs des feuilles.

Tous les autres arbres, excepté ceux dont nous venons de parler, & qu'il ſeroit trop long de faire paſſer une ſeconde fois en revue, perdent leurs feuilles : & l'on a obſervé qu'il n'y a que les feuilles minces, larges & molles, qui ſe ſechent ; & que celles qui ne tombent pas, ſont épaiſſes, dures & étroires. Le détail de tous les arbres qui perdent leurs feuilles ſeroit trop long à épuiſer : je dirai ſeulement qu'il eſt faux (1) que les arbres gras ſoient les ſeuls qui les conſervent toujours ; car on voit le contraire dans l'*ilex* (2). Le Mathématicien Timée croit que les feuilles tombent lorſque le ſoleil eſt dans le ſigne du Scorpion, & qu'elles tombent alors par la mauvaiſe influence de ce ſigne, & par une certaine corruption de l'air : mais ſi cette cauſe eſt la vraie, pourquoi n'opere-t-elle pas la chûte des feuilles de tous les autres arbres ? Au reſte, la chûte des feuilles, généralement parlant, ſe fait en automne : il n'y a qu'un petit nombre d'arbres qui les perdent plus tard (3), & qui les gardent juſqu'en hiver. Il n'importe pas (4) pour cela que les arbres pouſſent leurs feuilles plutôr ou plus tard ; car il y en a qui les pouſſent les premiers, & qui néanmoins les perdent les derniers, comme l'amandier, le frêne, le ſureau. Au contraire (5), le mûrier les pouſſe des derniers, & ne laiſſe pas de les perdre des premiers. Il eſt vrai que la qualité du terroir (6) fait beaucoup en ceci ; car les arbres qui ſont dans des lieux ſecs & maigres, & pareillement les vieux arbres, ſe dépouillent de leurs feuilles de meilleure heure que les autres. Pluſieurs auſſi s'en dépouillent avant que leur fruit ne ſoit mûr ; comme le figuier tardif, le poirier d'hiver & le grenadier, ſur leſquels on voit le fruit ſans feuilles dans l'arriere-ſaiſon. Quant aux arbres (7) qui conſervent leurs feuilles, ils ne gardent pas pour cela les mêmes ; mais à meſure qu'il en vient de nouvelles, les anciennes ſe ſechent : ce qui arrive principalement vers le tems des ſolſtices (8).

De populo tria genera, & quorum foliorum figura mutetur.

CAPUT 23. FOLIORUM unitas in ſuo cuique genere permanet, præterquam populo, ederæ, crotoni, quam & cici diximus vocari.

Populi tria genera : alba, ac nigra, & quæ Libyca appellatur, minima folio, ac nigerrima, fungiſque enaſcentibus laudatiſſima. Alba folio bicolor, ſupernè candicans, inferiore parte viridi. Huic, nigræque, & crotoni, folia in juventa circinatæ rotunditatis ſunt : vetuſtiora in angulos exeunt. E contrario ederæ anguloſa rotundantur. Populorum foliis grandiſſima lanugo evolat : candidæ, traditæ folio numeroſiore, candida, & ut villi. Folia granatis & amygdalis rubentia.

Mirum in primis id, quod ulmo, tiliæque, & oleæ, & populo albæ, & ſalici evenit. Circumaguntur enim folia

(1) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 16.

(2) C'eſt ce que nous appellons *palma Chriſti*. Le mot *kiki*, en Grec, paroît être le même que l'Hébreu *kikaïon*, qui eſt auſſi le nom de cette plante dans la Prophétie de Jonas, IV. 6. Voyez ci-deſſus nos notes ſur le chapitre 7 du liv. 15.

(3) Le peuplier, en Hébreu, *libneh*; en Italien, *pioppo*, *talpone*; en Eſpagnol, *alamo*; en Allemand, *papel-baum*, *ſar-baum*; en Suédois, *aſp*; en Anglo-Saxon, *aſpe*, *eſp*; en Anglois, *aſp*; en Flamand, *popelin-boom*; en Slawon, *topola*. Nous diſtinguons trois ſortes de peupliers ; le peuplier blanc, le peuplier noir, & le peuplier tremble. M. Valmont de Bomare parle auſſi d'un *peuplier blanc à grandes feuilles*, ou *griſaille de Hollande*, ou *ypreau*, ou *franc-Picard à grandes feuilles*, & d'un *peuplier blanc à petites feuilles*. Il fait obſerver qu'on donne abuſivement le nom d'*ypreau* ou *peuplier blanc de Hollande* à un orme à larges feuilles ; qu'il y a deux ſortes de peupliers noirs, l'un fauſſement qualifié d'*oſier blanc*, l'autre nommé *baumier* ou *tacamahaca* ; qu'il y a pareillement deux ſortes de *peupliers trembles*. Enfin ce Naturaliſte entre, au mot *Peuplier*, dans pluſieurs détails curieux & inſtructifs ſur le *peuplier d'Italie* ou *de Lombardie*, que l'on commence à naturaliſer en France. Au reſte, c'eſt bien certainement à ces mots, *Populi tria*, &c. que Pline

De trois ſortes de peupliers ; & de certains arbres dont les feuilles changent de figure.

Les feuilles (1) demeurent toujours les mêmes dans chaque ſorte d'arbre, excepté dans le peuplier, le lierre, & le ricin (2).

Il y a trois ſortes de peupliers (3); le blanc, le noir, & celui de Libye (4), qui a les feuilles très petites & très noires, & qui eſt fort eſtimé, à cauſe des champignons qu'il produit. Le peuplier blanc a les feuilles de deux couleurs; ſavoir, blanchâtres par-deſſus, & vertes par-deſſous. Les feuilles de ce (5) peuplier, ainſi que celles du peuplier noir & du ricin, ſont rondes quand elles ſont encore nouvelles, & anguleuſes quand elles ſont vieilles. Au contraire, celles du lierre ſont d'abord anguleuſes, & enſuite elles deviennent rondes. Tous les peupliers ont les feuilles cotonnées, & deſquelles il s'envole de grands filets de duvet (6). On prétend que le peuplier blanc a plus de feuilles que les autres, & que leur duvet même eſt blanc. Les feuilles des grenadiers & des amandiers tirent ſur le rouge.

C'eſt une merveille (7) dans la Nature, que ce qui arrive à l'orme, au tilleul, à l'olivier, au peuplier blanc, & au ſaule : les feuilles de ces arbres changent de poſture, & ſe retournent en

eût commencé le chapitre actuel, s'il eût jamais ſongé à diviſer ſon ouvrage par chapitres ; forte preuve que le premier livre, qui n'eſt que l'aſſemblage des chapitres de Pline, n'eſt point l'ouvrage de cet Auteur.

(4) C'eſt, à proprement parler, le *tremble* ; eſpece que Dodonée ſubdiviſe en trois autres, dont il donne la deſcription, *Pempt.* 6, liv. 4, chapitre 14, p. 823.

(5) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 16.

(6) Le Pere Hardouin eſt-il bien fondé à confondre ce *maxima lanugo* avec le *bryon* dont on a parlé au commencement du chap. 28 du liv. 11, tome 4? Je n'en crois rien. Je doute encore plus qu'il ſoit fondé à ſubſtituer ici au texte *& ut uvæ*, au lieu de *& ut villi*, qui eſt la leçon manuſcrite.

(7) Ceci eſt traité avec plus de détail par Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 1, chapitre 16; & par Pline lui-même, liv. 18, chap. 28.

earum poſt ſolſtitium, nec alio argumento certiùs intelligitur ſidus confectum.

Quæ folia verſentur omnibus annis, quæ foliorum è palmis cura & uſus, & foliorum mirabilia.

CAPUT 24. Est & publica omnium foliorum in ipſis differentia. Namque pars inferior à terra herbido viret colore. Ab eadem lævora, nervos, callumque, & articulos in ſuperiore habent parte: inciſuras verò ſubter, ut manus humana. Oleæ ſupernè candidiora, & minùs lævia: item ederæ. Sed omnium folia quotidie ad ſolem oſcitant, inferiores partes tepefieri volentia. Superior pars omnium lanuginem quantulamcumque habet, quæ in aliis gentium lana eſt.

In Oriente funes validos è palmæ foliis fieri dictum eſt, eoſque in humore utiliores eſſe. Et apud nos ferè palmis à meſſe decerpuntur. Ex his meliora, quæ ſeſe non diviſerint. Siccantur ſub tecto quaternis diebus: mox in ſole expanduntur, & noctibus relicta, donec candore inareſcant, poſtea in opera finduntur.

Latiſſima fico, viti, platano: anguſta myrto, Punicæ,

(8) Théophraſte donne la raiſon de cet effet, liv. 2, *de Cauſis*, chap. 6, p. 262.

(9) On lit à-peu-près la même choſe chez l'Auteur des *Géoponiques*, liv. 9, chap. 2, p. 262.

(1) C'eſt-à-dire celles du tilleul, de l'olivier & du peuplier blanc, comme l'articule Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 16.

(2) Pline differe ici quelque peu de Théophraſte, *ibid.* mais ſans s'écarter de la vérité & de l'exactitude.

(3) Théophraſte, *ibid.*

(4) Je lis au texte *inferiores*, & non pas *interiores*, avec quelques Editeurs.

(5) Et notamment chez les Serres, comme on l'a vu liv. 6, chap. 17.

(6) Au liv. 13, chap. 4.

(7) Pour en faire des cables, des liens, des cordages, des paraſols, &c. Voyez le liv. 13, chap. 4.

ſens inverſe (8) après le ſolſtice d'été ; & il n'eſt point de ſigne plus certain pour connoître que le ſoleil (9) commence à s'éloigner de nous.

Quelles ſortes de feuilles ſe retournent d'elles-mêmes annuellement. De la maniere de conſerver les feuilles de palmier, & de leur uſage. Remarques curieuſes ſur diverſes feuilles.

TOUTES ces feuilles (1) ont auſſi des différences remarquables. Leur partie (2) inférieure (ou qui regarde la terre) eſt verte & unie, & marquée de lignes, comme on en voit dans la main de l'homme. La partie ſupérieure eſt chargée de nerfs, de côtes & de nœuds. Les feuilles de l'olivier (3) ſont plus blanches & moins liſſes par-deſſus : il en eſt de même de celles du lierre. Mais les feuilles de tous les arbres ſe retournent chaque jour au ſoleil, pour faire jouir, par ce moyen, leur partie inférieure (4) de la chaleur de cet aſtre. Le dos de toutes les feuilles, en général, eſt revêtu plus ou moins de duvet ; &, dans certaines contrées (5) étrangeres, ce duvet eſt une vraie laine.

Nous avons fait obſerver, dans les livres précédents (6), que l'on fait de bons cordages de feuilles de palmier, & qu'ils valent mieux dans l'eau que les autres. Dans l'Italie, on cueille ces feuilles peu de tems après la moiſſon. Les meilleures ſont celles qui ne ſe partagent point. Après qu'on les a cueillies, on les fait ſécher à couvert pendant quatre jours ; enſuite on les étend au ſoleil, & on les laiſſe à l'air pendant la nuit, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſeches & blanches ; puis on les fend pour les mettre en œuvre (7).

Les feuilles (8) de figuier, de vigne, de platane, ſont très

(8) Ce qui ſuit eſt emprunté, en grande partie, de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 16.

oleæ : capillata pino, cedro : aculeata aquifolio, & ilicum generi : nam junipero ſpina pro folio eſt : carnoſa cupreſſo, tamarici : craſſiſſima alno : longa arundini, ſalici : palmæ etiam duplicia : circinata piro, mucronata malo, anguloſa ederæ, diviſa platano : inſecta pectinum modo piceæ, abieti : ſinuoſa toto ambitu robori : ſpinoſa cute, rubo. Mordacia ſunt quibuſdam, ut urticis. Pungentia pino, piceæ, abieti, larici, cedro, aquifoliis. Pediculo brevi oleæ, & ilici : longo vitibus : tremulo populis, & iiſdem ſolis inter ſe crepitantia. Jam & in pomo ipſo, mali quodam in genere, parva mediis emicant folia, interim & gemina. Præterea aliis circa ramos, aliis & in cacumine ramorum : robori, & in caudice ipſo. Jam denſa, ac rara, ſemperque lata rariora. Diſpoſita myrto, concava buxo, inordinata pomis. Plura eodem pediculo exeuntia malis piriſque. Ramuloſa ulmo, & cytiſo. Quibus adjicit Cato cædua, populea quernaque, animalibus jubens dari non

(9) Elles ſont *nerveuſes*, ſelon l'expreſſion employée par Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 14.

(10) J'ai remarqué auſſi de ces épines ſur la feuille du framboiſier : ces épines, en général, ſont d'autre couleur que la feuille ; elles ſont courtes, & ont une large baſe.

(11) D'où vient le nom de *tremble* donné à certaines ſortes de peuplier. Skinnerus conjecture que le peuplier n'eſt pareillement nommé *aſp* ou *eſp*, en Suédois, en Anglois, en Anglo-Saxon, que du mot Grec ASPAIRÔ, *palpito*. Voyez le docte Jean Ihre au mot *Aſp*, peuplier ou tremble.

(12) Le *melofolium*, dont nous avons traité liv. 15, chap. 14.

(13) Ceci eſt emprunté de Théophraſte, *ibid.*

(14) Principalement celles du laurier hexaſtique, dont nous avons parlé liv. 15, chap. 14.

(15) Ceci eſt confirmé, à l'égard du cytiſe, par Dioſcoride, liv. 4, chapitre 113.

(16) Je lis au texte *Cato cadua*, & non pas *Cato decidua*, comme portent cependant les manuſcrits, mais par la négligence des copiſtes. En effet, il eſt évident que le paſſage de Caton, que Pline a eu en vue, eſt celui-ci,

larges ; celles de myrte, de grenadier, d'olivier, ſont étroites ; celles de pin & de cedre ſont très menues ; celles du houx & des deux ſortes d'*ilex* ſont pointues ; celles du genevrier ſont faites en épine ; celles du cyprès & du tamariſc ſont charnues ; celles de l'aune ſont fort épaiſſes (9) ; celles du roſeau & du ſaule ſont longues ; celles du palmier ſe partagent en deux ; celles du poirier ſont rondes ; celles du pommier ſont en pointe ; celles du lierre ſont anguleuſes ; celles du platane ſont diviſées ; celles de la peſſe & de l'*abies* ſont découpées comme les dents d'un peigne ; celles du roure ſont ondulées tout à l'entour ; celles de la ronce ont la peau épineuſe (10). Il y a des plantes qui ont les feuilles mordicantes ; telles ſont, par exemple, les orties : mais le pin, la peſſe, le ſapin, le *larix*, le cedre & les houx les ont piquantes. Celles de l'olivier & de l'*ilex* ont la queue courte ; celles de la vigne l'ont longue ; celles des peupliers tremblent (11), & ce ſont les ſeuls arbres dont les feuilles font du bruit. On trouve même un fruit, ſavoir une certaine eſpece (12) de pommes, du milieu duquel il ſort une petite feuille, & quelquefois deux. En outre (13), il eſt à remarquer que certains arbres ont leurs feuilles autour des branches, & d'autres à la ſommité ſeulement de ces mêmes branches. Le chêne roure en a juſques ſur ſon tronc. Enfin certains arbres ſont très feuillus, tandis que d'autres le ſont très peu. Les feuilles qui ſont larges ſont très clair-ſemées. Celles du myrte ſont arrangées dans un ordre ſymmétrique (14) ; celles du buis ſont creuſes ; celles du pommier ſont ſans ordre. Dans le pommier & le poirier on voit pluſieurs feuilles qui n'ont qu'une même queue. Les feuilles de l'orme & du cytiſe ſont ramifiées de veines prominentes (15) : il en eſt de même de celles du peuplier & du chêne. Caton veut qu'on les coupe (16) ſur l'arbre pour les donner au bétail avant qu'elles ſoient entiérement ſeches : il veut auſſi qu'on donne aux bœufs

chap. 5, p. 11 : *Frondem populneam, ulmeam, querneam cadito : per tempus eam condito, non peraridam, pabulum ovibus, &c.*

perarida : bubus quidem & ficulnea, ilignaque, & ederacea. Dantur & ex arundine, ac loro. Decidunt ſorbo univerſa, cæteris paulatim. Et de foliis hactenus.

De ordine naturæ in ſatis, & de flore arborum, & conceptu, & germinatione, & partu, & quo ordine floreant.

CAPUT 25. ORDO autem naturæ annuus ita ſe habet. Primus eſt conceptus, flare incipiente vento Favonio, circiter ferè ſextum Idus Februarii. Hoc maritantur viveſcentia è terra : quippe cùm etiam equæ in Hiſpania, ut diximus. Hic eſt genitalis ſpiritus mundi, à fovendo dictus, ut quidam exiſtimavêre. Flat ab occaſu æquinoctiali, ver inchoans. Catulitionem ruſtici vocant, geſtiente naturâ ſemina accipere, eoque animam inferente omnibus ſatis. Concipiunt variis diebus, & pro ſua quæque natura. Alia protinùs, ut animalia : tardiùs aliqua, & diutiùs gravida partus gerunt ; quod germinatio ideo vocatur. Pariunt verò cùm florent, floſque ille ruptis conſtat utriculis. Educatio in pomo eſt : hoc, & germinatio, laborum.

(17) *Bubus frondem ulmeam, populneam, quernean, ficulneam, uſquedum habebis, dato.* Caton, chap. 30, p. 28. Voyez auſſi la note précédente & la ſuivante.

(18) *Bubus ... ſi fenum non erit, frondem iligneam & ederaceam dato.* Caton, chap. 45, p. 42. Voyez auſſi Columelle, liv. 6, chap. 3.

(1) Comme nous l'avons fait obſerver, liv. 2, chap. 75.

(2) Cette fable a été rapportée, livre 8, chap. 51.

(3) Livre 8, chap. 51. Voyez auſſi la note ſuivante.

(4) Ce qui fait dire à Lucrece, l. 5 :

Genitabilis aura Favoni ;

& à Iſidore, *Orig.* liv. 9, chap. 5 : *Favonios appellabant, quia quædam animalia Favonio ſpiritu hauſto concipere exiſtimantur.* La dénomination de *Zephyros*, donnée par les Grecs au vent *Favonius* des Latins, eſt pareillement interprétée par pluſieurs dans le ſens de *zoë-phoros*, c'eſt-à-dire de vital, & de donnant la vie.

(5) Je lis au texte *catulitionem* avec le Pere Hardouin, & non pas *catlitionem*, leçon corrompue introduite dans celles

celles (17) de figuier, d'*ilex* & de lierre (18). On donne auſſi en nourriture au bétail celles de roſeau & de laurier. Les feuilles du cormier tombent toutes à la fois; celles des autres arbres, les unes après les autres. Voilà ce que nous nous propoſions de dire touchant les feuilles.

De l'ordre que tient la Nature par rapport aux plantes: comment elle les fait concevoir, germer, fleurir & fructifier; & en quel ordre elles fleuriſſent.

QUANT à l'ordre que la Nature garde chaque année par rapport aux plantes, le voici. D'abord elles conçoivent lorſque le vent Favonien, c'eſt-à-dire occidental, commence à ſouffler; ce qui arrive vers le huit (1) Février. Ce vent procure la fécondité à toutes les productions de la terre, & même aux juments en Eſpagne (2), comme nous l'avons dit ailleurs (3). C'eſt l'eſprit générateur de l'univers; auſſi le nom de *Favonius* que lui donnent les Latins, vient, ſelon quelques-uns, du verbe *fovere* (4), échauffer. Ce vent ſouffle du couchant équinoxial, au commencement du printems. Nos villageois diſent que la Nature eſt alors *en chaleur* (5), parcequ'en effet dans cette époque elle marque ſon empreſſement à recevoir les ſemences, & que le vent d'Occident les anime & les vivifie. Les arbres conçoivent en différents jours, & chacun ſelon ſa nature. Les uns conçoivent ſans délai: les autres ſont plus tardifs, & gardent plus long-tems la ſemence vitale, avant que de bourgeonner: deux ſortes de régimes qui ſe remarquent auſſi chez les animaux. L'émiſſion de leurs fleurs eſt un véritable enfantement; car lorſqu'elles ont rompu leurs enveloppes, on les voit en ſortir comme d'autant de petites matrices: enſuite ils nourriſſent leurs fruits; & cette nutrition les fatigue, comme fait auſſi le bourgeonnement.

---

pluſieurs manuſcrits par la négligence des copiſtes. Chacun ſait que *catulire* ſignifie être en rut, être en chaleur, &c.

Flos eſt pleni veris indicium, & anni renaſcentis; flos gaudium arborum. Tunc ſe novas aliaſque quàm ſunt oſtendunt: tunc variis colorum picturis in certamen uſque luxuriant. Sed hoc negatum pleriſque. Non enim omnes florent: & ſunt triſtes quædam, quæque non ſentiant gaudia annorum. Nam neque ilex, picea, larix, pinus, ullo flore exhilarantur, nataleſve pomorum recurſus annuos verſicolori nuncio promittunt: nec fici, atque caprifici. Protinus enim fructum flores gignunt. In ficis mirabiles ſunt & abortus, qui nunquam matureſcunt. Nec juniperi florent. Quidam earum duo genera tradunt: alteram florere, nec ferre: quæ verò non floreat, ferre protinus baccis naſcentibus, quæ biennio hæreant. Sed id falſum: omnibuſque iis dura facies ſemper. Sic & hominum multis fortuna ſine flore eſt.

Omnes autem germinant, etiam quæ non florent. Magna & locorum differentia: quippe cùm ex eodem genere quæ ſunt in paluſtribus, priora germinent; mox campeſtria, noviſſima in ſylvis. Per ſe autem tardiùs piri ſylveſ-

(6) Bien des Critiques ne doutent point que l'*ilex* de Pline ne ſoit le *prinos* de Théophraſte. Cependant Pline dit ici que l'*ilex* ne fleurit point: & chez Théophraſte on lit expreſſément que le *prinos* fleurit, πρῖνος ἀνθεῖ, *Hiſt. Plant.* livre 3, chap. 5. Encore une fois, la manie de trouver dans les nomenclatures Grecques les repréſentants des diverſes eſpeces Latines, a été la ſource d'une foule innombrable de mépriſes, contre leſquelles j'ai eu le premier le courage de m'inſcrire en faux, ne comptant pour rien les autorités lorſqu'elles contrarient l'évidence; comme, par exemple, en cette occaſion, où tout le monde conviendra qu'il n'eſt pas permis d'admettre que le *prinos* de Théophraſte ſoit l'*ilex* de Pline.

(7) *Nec hoc ignorandum, ficum ſolam ex omnibus arboribus non florere.* Macrob. *Saturn.* liv. 2, chap. 16. Voyez la note 29.

(8) Théophraſte met la choſe en doute, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 6. M. Valmont de Bomare, à l'article *Genevrier arbriſſeau*, tome 3, p. 43, fait mention des fleurs mâles & des fleurs femelles de cet arbre, fleurs,

L'eſſor des fleurs eſt la marque du printems, & le ſignal du renouvellement de la Nature. Il ſemble, en effet, que les arbres ſe complaiſent dans la production de leurs fleurs; alors ils ſe montrent tout autres qu'ils n'étoient auparavant; alors ils ſe peignent, à l'envi, de mille couleurs diverſes. Mais tous ne jouiſſent pas d'un tel avantage; il y en a qui ne fleuriſſent point, & qui, toujours triſtes, ne participent point à la joie de la ſaiſon nouvelle. Par exemple, l'*ilex* (6), la peſſe, le *larix*, le pin, ne donnent point de fleurs, & n'annoncent point d'avance, par une variété de couleurs, la venue d'un nouveau fruit: il en eſt de même (7) du figuier domeſtique & du figuier ſauvage. Tous ces arbres débutent par le fruit; mais, ce qui tient du merveilleux dans les figuiers, c'eſt que, par une ſorte de ſuperfétation, ils produiſent certains avortons de figues, qui ne mûriſſent jamais. Les genevriers ne fleuriſſent point (8) non plus. Quelques-uns (9) en établiſſent deux eſpeces, & diſent que l'une porte des fleurs ſans fruits, & que l'autre, qui ne fleurit pas, porte tout de ſuite des baies qui demeurent deux ans ſur la plante. Mais cette diſtinction eſt mal fondée; car tous les genevriers ſont d'une complexion ſi dure, qu'ils ne fleuriſſent jamais: & cela nous rappelle la condition de certains hommes pour qui la fortune ne ſe montre jamais dans un état floriſſant.

Tous les arbres bourgeonnent, même ceux qui ne fleuriſſent point: mais cela arrive diverſement, ſelon la diverſité des lieux; car, entre les arbres de même genre, ceux qui croiſſent dans les endroits marécageux bourgeonnent les premiers; enſuite ceux de la plaine, &, finalement, ceux des (10) forêts. Les poiriers ſauvages bourgeonnent naturellement plus tard que les (11) poi-

dit-il, formées d'un calice ſans étamines.

(9) Théophraſte, *ibid.* parmi les Anciens; le Pere Hardouin parmi les Modernes.

(10) Ou plutôt ceux des montagnes, comme s'exprime Théophraſte, *ibid.*

(11) Ceci eſt emprunté de Théophraſte, dont j'ai ſuivi les expreſſions,

tres, quàm cætera. Primo Favonio cornus, proximè laurus, pauloque ante æquinoctium tilia, acer. Inter primas verò populus, ulmus, ſalix, alnus, nuces. Feſtinat & platanus. Cæteræ vere cœpturo, aquifolium, terebinthus, paliurus, caſtanea, glandes. Serotino autem germine malus, tardiſſimo ſuber. Quibuſdam geminatur germinatio, nimiâ ſoli ubertate, aut invitantis cœli voluptate : quod magis in herbis ſegetum evenit. In arboribus tamen nimia germinatio elaſſeſcit.

Sunt aliæ naturales quibuſdam, præterque vernas, quæ ſuis conſtant ſideribus, quorum ratio aptiùs reddetur tertio ab hoc volumine. Hyberna Aquilæ exortu, æſtiva Canis ortu, tertia Arcturi. Has duas quidam omnibus arboribus communes putant : ſentiri autem maximè in fico, vite, Punicis : cauſam afferentes, quoniam in Theſſalia Macedoniaque plurima tum ficus exeat. Maximè tamen in Ægypto apparet hæc ratio. Et reliquæ quidem arbores, ut primùm cœpêre, continuant germinationem. Robur, & abies, & larix intermittunt tripartito, ac terna germina edunt : ideo & ter ſquamas corticum ſpargunt : quod omnibus arboribus in germinatione evenit, quoniam prægnantium rumpitur cortex. Eſt autem prima earum incipiente

comme moins vagues en cet endroit que celles de Pline.

(12) Et même avant cette époque, ſelon Théophraſte. Mais cet Auteur parle relativement à la Grece.

(13) Emprunté de Théophraſte, *ibid.*

(14) Mais moins que ceux qu'on vient de nommer, ſelon Théophraſte, *ibid.*

(15) Théophraſte, *ibid.*

(16) Théophraſte, *ibid.*

(17) Les manuſcrits portent *germinatur*; mais c'eſt une leçon corrompue. Je lis, avec l'élite des Editeurs, *geminatur.*

(18) Chapitre 25.

(19) Ceci eſt emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 6.

(20) Théophraſte, *ibid.* dit cela du *peucê*, de l'*elatê* & du *drys.*

riers domeſtiques. Dès que le vent d'Occident commence (12) à ſouffler, le cornouiller bourgeonne; enſuite le laurier; &, peu de tems avant l'équinoxe, le tilleul & l'érable. Le peuplier, l'orme, le ſaule, l'aune, le noyer, bourgeonnent des premiers (13): le platane auſſi ſe montre hâtif (14); mais le houx, le térébinthe, le paliure, le châtaignier & le chêne, bourgeonnent au commencement du (15) printems. Le pommier (16) bourgeonne tard, & le liege extrêmement tard. Il y a au contraire des arbres qui bourgeonnent deux fois, ce qui vient de la grande fertilité du terroir, ou de la douceur du climat; mais cette ſeconde (17) germination ſe remarque plus communément dans les bleds qui ſont en herbe: &, d'autre part, tout arbre qui pouſſe trop, s'épuiſe.

Au reſte, il y a des arbres qui bourgeonnent naturellement, même dans une autre ſaiſon que le printems; mais cela provient de l'influence de certains aſtres, comme nous l'expliquerons plus amplement au dix-huitieme livre (18). Le bourgeonnement d'hiver ſe fait vers le lever de la conſtellation de l'Aigle; celui d'été au lever de la Canicule; le troiſieme au lever de l'Arcture. Quelques-uns croient que ces deux derniers bourgeonnements ſont communs à tous les arbres, mais qu'ils ſont plus remarquables dans le figuier, la vigne & le grenadier: & la raiſon qu'ils en donnent, c'eſt que dans la Theſſalie & la Macédoine, les figuiers pouſſent alors une grande quantité de figues. Mais cette raiſon a lieu principalement en Egypte. Dès que (19) les autres arbres ont commencé à bourgeonner, ils continuent ſans interruption: mais le roure, l'*abies*, ou ſapin, & le *larix* mettent des intervalles, & bourgeonnent à trois repriſes (20): auſſi rompent-ils juſqu'à trois (21) différentes fois leur écorce; car tous les arbres qui ont conçu, ne manquent pas de la rompre dans le tems qu'ils bourgeonnent. Le premier bourgeonnement ſe fait (22) au commencement du

(21) Je lis au texte *& ter ſquamas* avec le Pere Hardouin, d'après Théophraſte, *ibid.* & non pas *inter ſquamas* avec les autres Editeurs & les Copiſtes.

(22) Pline differe ici de Théophraſte, *ibid.* par la raiſon que l'un parle des

vere, circiter XV diebus. Iterum germinant tranſeunte Geminos ſole. Sic fit, ut prima cacumina impelli ſecutis appareat, geniculato incremento. Tertia eſt earumdem ad ſolſtitium breviſſima, nec diutiùs ſeptenis diebus. Clarèque & tunc cernitur excreſcentium cacuminum articulatio. Vitis ſola bis parturit: cùm primùm emittit uvam, iterum cùm digerit. Eorum quæ non florent, partus tantùm eſt & maturitas. Quædam ſtatim in germinatione florent, properantque in eo: ſed matureſcunt tardè, ut vites. Serotino quædam germinatu florent, maturantque celeriter, ſicuti morus, quæ noviſſima urbanarum germinat, nec niſi exacto frigore: ob id dicta ſapientiſſima arborum. Sed cùm cœpit, in tantum univerſa germinatio erumpit, ut unâ nocte peragat, etiam cum ſtrepitu.

Ex his, quæ hyeme Aquilâ exoriente (ut diximus) concipiunt, floret prima omnium amygdala menſe Januario: Martio verò pomum maturat. Ab ea proximè florent Armeniaca, dein tuberes, & præcoces: illæ peregrinæ, hæ coactæ. Ordine autem naturæ, ſylveſtrium primæ ſambu-

arbres de la Grece, & l'autre des arbres de l'Italie.

(23) Je lis au texte, avec les manuſcrits: *Sic fit, ut prima cacumina impelli ſecutis appareat.* C'eſt ſans fondement que Ruellius, liv. 1, *de Nat. ſtirp.* p. 29, propoſe de lire: *Sic fit ut dum prima cacumina propelluntur, ſe cutis aperiat.*

(24) C'eſt de quoi nous traiterons, liv. 17, chap. 24.

(25) Théophraſte donne la raiſon de ce régime particulier du mûrier, liv. 1, *de Cauſis*, chap. 21. Voyez ce que nous dirons du mûrier, liv. 18, chap. 34.

(26) Dans ce même chapitre.

(27) Quelques-uns croient que par le pêcher précoce les Anciens entendoient l'abricot. D'autres, par le pêcher précoce des Anciens, entendent uniquement l'avant-pêche, & doutent que les Grecs ni les Latins aient connu l'abricot. Les Nomenclateurs modernes ont achevé de rendre cette queſtion inſoluble, en donnant quelquefois à l'abricot lui-même le nom d'avant-pêche, comme j'ai déja eu occaſion de le faire obſerver.

printems, & dure environ quinze jours. Le ſecond ſe fait lorſque le ſoleil eſt dans le ſigne des Gémeaux; & il ſe fait de maniere que les premiers bourgeons ſont pouſſés par d'autres qui les ſuivent; en ſorte qu'on diſtingue les divers accroiſſements par les divers nœuds qu'ils forment. Le troiſieme bourgeonnement ſe fait vers le ſolſtice d'été : il eſt le plus court, & ne dure que ſept jours. Alors on voit clairement, par les différents nœuds (23) des ſommets des branches, de combien ces derniers ont crû & augmenté. La vigne ſeule (24) jette deux fois, ſavoir, lorſqu'elle commence à pouſſer le raiſin, & lorſqu'il mûrit. Les arbres qui ne fleuriſſent point n'ont d'autre fatigue que de pouſſer leur fruit & de le mûrir. Il y en a qui fleuriſſent dès qu'ils commencent à bourgeonner, & qui fleuriſſent de bonne heure, mais dont les fruits ne mûriſſent que tard, par exemple, la vigne. Il y en a d'autres au contraire qui ne bourgeonnent & ne fleuriſſent que tard, mais dont les fruits mûriſſent de bonne heure, par exemple (25), le mûrier, qui ne pouſſe que lorſque le froid eſt paſſé; ce qui l'a fait nommer le plus ſage des arbres : mais quand une fois il a commencé, il pouſſe ſans interruption tout ce qu'il a à pouſſer; & il le fait ſi promptement & ſi abondamment, que cette opération s'acheve en une ſeule nuit, & qu'elle eſt même accompagnée d'un bruit ſenſible.

Entre les arbres qui conçoivent vers le lever de la conſtellation de l'Aigle, ainſi que nous avons dit ci-devant (26), l'amandier fleurit des premiers, ſavoir au mois de Janvier, & ſon fruit mûrit au mois de Mars. Enſuite fleuriſſent les pruniers d'Arménie, & après eux les pêchers-noyers & les pêchers précoces (27). Les pêchers-noyers ſont des arbres étrangers, & les pêchers précoces ſont devenus tels par la culture. Quant aux arbres ſauvages, les premiers qui fleuriſſent, ſont le ſureau (28), qui a beaucoup de

(28) Le *ſureau*, en ancien François *ſuſeau* ou *ſus*, ſe dit en Grec *ἀκτὴ*; en Italien, *ſambuço*; en Allemand, *holder-baum*; en Flamand, *vlier-boom*; en Eſpagnol, *ſauco*, *ſabuco*, *caninero*; en Anglois, *older-tree*; en Sla-

cus, cui medulla plurima; & cui nulla, cornus maſcula. Urbanarum, malus: parvoque poſt, ut ſimul videri poſſit, pirus, & ceraſus, & prunus. Sequitur laurus, illamque cupreſſus: dein Punica. Fici, ac vites & oleæ florentibus jam iis germinant. Concipiunt Vergiliarum exortu. Hoc ſidus illarum eſt. Floret autem ſolſtitio vitis, & quæ paulò ſeriùs incipit, olea. Defloreſcunt omnia ſeptenis diebus, non celeriùs: quædam tardiùs, ſed nulla pluribus bis ſeptenis. Omnia & intra VIII Idus Julii eteſiarum præcurſu.

Nec ſtatim fructus ſequitur in aliquibus.

De corno, & quo tempore quæque ferant, & quæ fructum non ferant, & quæ infelices exiſtimantur, & quæ facillimè fructum perdunt, & quibus fructus antequam folium naſcantur.

CAPUT 26. CORNUS enim circa ſolſtitia reddit primò candidum, poſtea ſanguineum. Ex eo genere fœmina poſt autumnum fert baccas acerbas, & inguſtabiles cunctis animantibus: ligno quoque fungoſa & inutilis, cùm mas è fortiſſimis quoque ſit: tanta differentia ab eodem genere fit. Sed & terebinthus meſſibus reddit ſemen, & acer, & fraxinus: nuces, & mala, & pira, præterquam hyberna, aut præcocia, autumno. Glan-

won, *beȝ*; en Suédois, *flaeder*; en Danois, *hylde*.

(29) Je lis au texte *dein punica. Fici, ac vites & oleæ . . . germinant.* On liſoit auparavant *dein punica, fici. At vites & oleæ, &c.* c'eſt-à-dire que par une fauſſe ponctuation le Pere Hardouin & les autres Editeurs faiſoient ranger le figuier par Pline, contre ſa propre aſſertion, au nombre des arbres qui donnent une fleur. Voy. la note 7.

(30) Dont nous traiterons au livre 18, chap. 24.

(31) Qui commencent à ſouffler huit jours avant le premier d'Août, comme on le verra, liv. 18, *ibid.*

(1) Ceci eſt emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 6.

moëlle;

moëlle ; & le cornouillet mâle, qui n'en a point. Entre les arbres domeſtiques, le pommier fleurit le premier ; & il eſt ſuivi de ſi près par le poirier, le cerifier & le prunier, qu'on croiroit que tous ces arbres fleuriſſent enſemble. Enſuite c'eſt le laurier, puis le cyprès, après lequel vient en fleur le grenadier. Et tandis que ceux-ci continuent de fleurir, on voit bourgeonner les figuiers (29), la vigne & l'olivier, qui ont conçu vers le lever (30) des Pléiades, conſtellation dont ils dépendent. La vigne fleurit vers le ſolſtice d'été, ainſi que l'olivier, mais ce dernier un peu plus tard. Tous les arbres mettent au moins ſept jours à défleurir ; quelques-uns davantage : mais aucun n'en met plus de quatorze ; & tout eſt fini à cet égard au ſixieme de Juillet, c'eſt-à-dire avant le premier ſouffle des vents Étéſiens (31).

Il y a des arbres qui ne pouſſent point leurs fruits tout auſſi-tôt après avoir quitté leurs fleurs.

Des cornouillers : en quel tems chaque arbre porte : des arbres ſtériles : des arbres réputés malheureux : de ceux à qui le fruit tombe aiſément : & de ceux qui jettent leur fruit avant la feuille.

Le cornouiller (1), vers le ſolſtice d'été, pouſſe un fruit qui d'abord eſt blanc, & qui enſuite devient rouge comme du ſang. Le cornouillet femelle porte des baies après l'automne ; mais elles ſont ſi âpres qu'il n'y a aucun animal qui en puiſſe goûter. Son bois eſt ſpongieux & inutile : au contraire celui du cornouiller mâle eſt des plus forts ; tant la différence eſt grande (2) dans une même ſorte d'arbre. Le térébinthe, l'érable & le frêne donnent leur fruit dans le tems de la moiſſon (3). Les noyets (4), les pommiers & les poiriers donnent le leur en automne, excepté les poiriers hâtifs ou précoces, & les poiriers d'hiver. Les arbres

(2) Théophraſte, *ibid.*
(3) Théophraſte, *ibid.*
(4) Tout ceci eſt encore emprunté de Théophraſte, *ibid.*

diferæ ſeriùs etiamnum, Vergiliarum occaſu : eſculus tantùm autumno. Incipiente autem hyeme quædam genera mali, pifique, & ſuber. Abies flores croci colore circa ſolſtitium, ſemen reddit poſt Vergiliarum occaſum. Pinus autem & picea præveniunt germinatione quindecim ferè diebus. Semen verò poſt Vergilias & ipſæ reddunt.

Citreæ, & juniperus, & ilex, anniferæ habentur : novuſque fructus in his cum annotino pendet. In maxima tamen admiratione pinus eſt : habet fructum matureſcentem, habet proximo anno ad maturitatem venturum, ac deinde tertio. Nec ulla arborum avidiùs ſe promittit. Quo menſe ex ea nux decerpitur, eodem matureſcit alia : & ſic diſpenſatur, ut nullo non menſe matureſcant. Quæ ſe in arbore ipſa diviſêre, azaniæ vocantur : lædunteque cæteras niſi detrahantur.

Fructum arborum ſolæ nullum ferunt, hoc eſt, ne ſe-

(5) Le *drys* des Grecs & leur châtaignier ſont ici cités en exemple par Théophraſte, *ibid.*

(6) Dont nous traiterons, liv. 18, chap. 25.

(7) Ce que Pline dit de l'*abies*, Théophraſte le dit de l'*elatê* des Grecs. Mais voyez la note 11.

(8) Théophraſte dit cela du *peukê* & du *pitus*.

(9) Théophraſte prend ici pour époque la durée entiere des Pléiades ſur l'horizon, & non pas l'entrée ou la ſortie de cette conſtellation, comme ſe l'eſt figuré le P. Hardouin, qui interprete chez cet Auteur μετὰ Πλειάδα par μετὰ δύσιν Πλειάδος, c'eſt-à-dire *circa Pleiades*, par *circa ingreſſum ſeu occaſum Pleiadum*; car δύσις ſignifie également *ingreſſus* ou *occaſus*. On avouera que l'expreſſion employée par Théophraſte, toute vague qu'elle eſt, eſt plus claire que l'explication qu'en donne le Pere Hardouin. Ce Savant a voulu mal-à-propos faire accorder Pline avec Théophraſte, ſur l'époque de la fructification des arbres glandiferes; époque qui doit varier ſelon la variété des climats & même des terroirs.

(10) Pline a déja fait la même obſervation à l'égard du citronnier, au liv. 12.

(11) Théophraſte, *ibid.* dit cela tant du genevrier que du *prinos* que la plupart des Critiques prennent pour l'*ilex* des Latins. Mais voyez la note 6 du chapitre précédent, où j'ai fait voir

glandiferes (5) donnent le leur encore plus tard, c'eſt-à-dire vers le coucher (6) des Pléiades; à l'exception de l'*eſculus*, qui donne le ſien en automne. Le liege, & certaines ſortes de pommiers & de poiriers, donnent le leur au commencement de l'hiver. Le ſapin (7) fleurit vers le ſolſtice d'été, & ſes fleurs ſont de couleur de ſafran; mais il ne donne ſon fruit qu'après le coucher des Pléiades. Le pin (8) & la peſſe bourgeonnent environ quinze jours avant le ſapin, & ne donnent pareillement leur fruit qu'après le coucher des Pléiades (9).

Les citronniers (10), le genevrier (11) & l'*ilex* (12) portent leur fruit toute l'année, de ſorte qu'on trouve ſur ces arbres le fruit nouveau avec celui de l'année précédente. Mais le pin eſt particuliérement digne d'admiration; car on y trouve toujours un fruit qui mûrit, un autre qui ne ſera mûr que l'année ſuivante, & un autre qui ne le ſera que la troiſieme année: de façon qu'il n'y a aucun arbre qui ſoit plus avide de produire. En effet, dans le même mois que l'on a cueilli une pomme de pin, il en mûrit une autre; & le régime de cet arbre eſt tel, que dans chaque mois de l'année il donne du fruit mûr. Les pommes de pin qui ſe crevent ſur l'arbre, ſont appellées *azanies* (13); & ſi on ne les ôte pas, elles gâtent les autres.

Le tamariſc (14), qui ne ſert qu'à faire des balais, le peu-

que le *prinos* fleurit, & que l'*ilex* ne fleurit point: ce qui ne permet abſolument point de confondre ces deux arbres, qu'on croyoit être le même. Ceci nous mettroit en droit de douter auſſi du rapport exact que quelques-uns établiſſent entre l'*elatê* & l'*abies*; d'autant que, chez Théophraſte, c'eſt quelquefois le *peukê*, & non l'*elatê*, qui répond à l'*abies* de Pline, comme on le verra au chap. 31.

(12) Voyez la note précédente.

(13) C'eſt une expreſſion Grecque qui ſignifie *deſſéchées*. Au teſte, je lis *azania* avec l'élite des manuſcrits, & non pas *zamia* avec quelques Editeurs.

(14) Cela doit s'entendre de notre tamariſc, qui ne differe point du tamariſc ſauvage, & qui eſt ſtérile, à la différence du tamariſc de Syrie & d'Egypte, qui donne un fruit, comme on l'obſervera, liv. 24, vers la fin du chap. 9.

men quidem, tamarix ſcopis tantùm naſcens, populus, alnus, ulmus Atinia, alaternus, cui folia inter ilicem & olivam. Infelices autem exiſtimantur, damnatæque religione, quæ neque ſeruntur unquam, neque fructum ferunt. Cremutius auctor eſt, nunquam virere arborem, ex qua Phyllis ſe ſuſpenderit. Quæ gummi gignunt, poſt germinationem aperiuntur : gummi verò non niſi fructu detracto ſpiſſatur.

Novellæ arbores carent fructu quamdiu creſcunt. Perdunt facillimè ante maturitatem, palma, ficus, amygdala, malus, pirus : item Punica, quæ etiam roribus nimiis & pruinis florem amittit. Qua de cauſa inflectunt ramos ejus, ne ſubrecti humorem infeſtum excipiant, atque contineant. Pirus & amygdala, etiamſi non pluat, ſed fiat Auſtrinum cœlum, aut nubilum, amittunt florem ; & primos fructus, ſi, cùm defloruêre, tales dies fuerint. Ocyſſimè autem ſalix amittit ſemen, antequam omnino matu-

(15) Cela ne doit s'entendre que du peuplier blanc ; car Pline lui-même recommande le fruit du peuplier noir comme un remede contre l'épilepſie, liv. 24, chap. 8.

(16) L'aune produit en France, ſinon un fruit véritable, du moins quelque choſe d'oblong & d'écailleux qui prend le nom de fruit, & d'où ſort une ſemence en automne. L'Auteur *de Mirab. Auſcult.* p. 1155, fait mention du fruit des aunes de l'iſle de Crete.

(17) Dont nous avons traité ci-deſſus, chap. 10.

(18) Quelques-uns font de l'alaterne l'*elaïprinos* des Crétois, & le *phulikè* de Théophraſte. Macrobe, *Saturn.* liv. 2, chap. 16, en fait, comme Pline, un arbre malheureux, c'eſt-à-dire ſtérile. Le Pere Hardouin dit en avoir obſervé pluſieurs genres au Jardin du Roi. Il nous renvoie, pour la deſcription de l'arbre, à celle que donne Cluſius, *Hiſt. Plant.* l. 1, chap. 33, p. 50. Calepin blâme Pline d'avoir rangé l'alaterne parmi les arbres ſtériles. Voici ſes paroles : *Plinius inter infrugiferas alaternum repoſuit : fert tamen fructus racematim, lentiſco ſimiles.* Vide Columell. l. 7, c. 6.

(19) Les Anciens entendoient par *arbor felix* un arbre fructifere, & par *arbor infelix* un arbre ſtérile ; ce qui fait dire à Tite Live, liv. 5, p. 95 : *Nulla felix arbor, nihil frugiferum in agro relictum.*

(20) Phyllis étoit fille de Lycurgue,

plier (15), l'aune (16), l'orme Atinien (17), & l'alaterne (18), dont les feuilles tiennent de celles de l'*ilex* & de l'olivier, ſont les ſeuls arbres qui ne portent ni fruit ni graine. Ceux qu'on ne plante point, & qui ne donnent point de fruit, ſont regardés comme des arbres malheureux (19); & l'uſage en eſt proſcrit dans toutes les cérémonies de la Religion. Cremutius dit que l'arbre auquel Phyllis (20) ſe pendit, n'eſt jamais verdoyant. Ceux qui produiſent la gomme, ſe fendent après qu'ils ont bourgeonné: mais la gomme ne s'épaiſſit que lorſqu'on en a cueilli le fruit.

Les jeunes arbres ne portent point de fruit juſqu'à ce qu'ils aient atteint leur juſte accroiſſement. Les fruits du palmier, du figuier, de l'amandier, du poirier & du pommier, tombent très aiſément avant que d'être mûrs. Il en eſt de même de ceux du grenadier; & d'ailleurs les trop grandes roſées & les gelées blanches font tomber les fleurs de cet arbre: c'eſt pourquoi l'on eſt dans l'uſage de courber & de faire pencher ſes branches, afin d'empêcher qu'elles ne reçoivent ou retiennent une humeur nuiſible. Les poiriers (21) & les amandiers perdent leurs fleurs ſi le vent du Midi ſouffle dans le tems qu'ils fleuriſſent, ou ſi le ciel eſt couvert, quand même il ne pleuvroit pas: & ils perdent les premiers fruits qui ſont déja formés, ſi ce même tems défavorable a lieu après que leurs fleurs ſont paſſées. Le ſaule (22) perd de très bonne heure ſa graine, c'eſt-à-dire avant qu'elle ait feu-

Roi de Thrace. Elle aima Démophoon, fils de Théſée; &, ſe croyant mépriſée de lui, elle ſe pendit à un amandier. Les feuilles de cet arbre, qui ſe nommoient auparavant, en Grec, *petala*, prirent, à cette occaſion, le nom de *phylla*. Voy. Hygin, fable 243. C'eſt aux amours de cette Phyllis, que Virgile fait alluſion, Eglog. 5, dans ce vers:

Incipe, Mopſe, prior, ſi quos aut Phyllidis ignes,
Aut Alconis habes laudes, &c.

(21) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 2, chap. 9. Voyez auſſi Pline lui-même, livre 17, chap. 2, où il dit: *Adeo ut amygdala & piri, etiamſi omninò nubilum fuit, auſtrinuſve flatus, amittant fœtus.*

(22) La production du ſaule, qui dégénere en un duvet volatil, eſt appellée fruit (*carpos*) par Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 2. Mais ce même produit eſt appellé fleur, & à plus juſte titre, par Galien, Eginete, & pluſieurs autres.

ritatem ſentiat, ob id dicta Homero frugiperda : ſecuta ætas ſcelere ſuo interpretata eſt hanc ſententiam, quando ſemen ſalicis mulieri ſterilitatis medicamentum eſſe conſtat. Sed in hoc quoque providens natura, facilè naſcenti, & depacto ſurculo, incurioſiùs ſemen dedit. Una tamen proditur ad maturitatem perferre ſolita, in Creta inſula, ipſo deſcenſu Jovis ſpeluncæ, torvum ligneumque, magnitudine ciceris.

Fiunt verò quædam loci vitio infructuoſa, ſicut in Paro ſylva cædua, quæ nihil fert. Perſicæ arbores in Rhodo florent tantùm. Fit hæc differentia & ex ſexu : in iiſque mares non ferunt. Aliqui hoc permutantes, mares eſſe, quæ ferant, tradunt. Facit & denſitas ſterilitatem.

Gignentium autem quædam & lateribus ramorum, & cacuminibus ferunt : ut pirus, Punica, ficus, myrtus. Cæterò eadem natura, quæ frugibus : namque & in eis ſpica in cacumine naſcitur, legumina in lateribus. Palma ſola (ut dictum eſt) in ſpathis habet fructum, racemis propendentem.

(23) Cette épithete eſt celle d'ὠλεσίκαρπος, *frugiperda*, μακραὶ τ' αἴγειροι, καὶ ἰτέαι ὠλεσίκαρποι. Cet arbre, ſelon Didyme, a reçu d'Homere ce nom injurieux, ou parcequ'il perd ſa fleur, ou parcequ'il cauſe la ſtérilité aux perſonnes qui en mangent.

(24) Ceci eſt tiré de Théophraſte, ἐν Φυλικῷς, ſelon la citation de Didyme ſur le vers 510 de l'*Odyſſée* d'Homere, liv. 10; vers rapporté dans la note précédente, mais que Démocrite, *in Geoponicis*, livre 11, chap. 14, rapporte autrement, en cette ſorte :

Κλῆθραι τ' αἴγειροι, καὶ ἰτέαι ὠλεσίκαρποι.

Voyez auſſi Elien, *Hiſt. Anim.* liv. 4, chap. 23; & Pline, liv. 24, chap. 8.

(25) On y voyoit auſſi un peuplier fructifere, ou portant fruit, de la claſſe des peupliers noirs, comme l'obſerve Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 5.

(26) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* l. 3, chap. 5, dit la même choſe du *Perſea*, qu'il ne faut point confondre avec le *Perſica*, ou pêcher; confuſion dans laquelle Pline eſt peut-être tombé dans cette occaſion.

(27) Théophraſte, *ibid.* chap. 6.

(28) Théophraſte, *ibid.*

(29) Ceci eſt pareillement emprunté

lement commencé à mûrir : auſſi Homere donne-t-il à cet arbre une épithete (23) qui exprime cette perte. Les âges ſuivants (24), par une perverſité digne d'eux, interprétèrent d'une maniere très criminelle cette expreſſion ; tellement qu'aujourd'hui il paſſe pour conſtant que la graine de ſaule cauſe la ſtérilité aux femmes. Au ſurplus la Nature, prévoyante en tout, a, comme à deſſein, négligé cette déperdition de la graine du ſaule, d'autant que cet arbre trouve très facilement moyen de ſe perpétuer d'autre maniere, & qu'il ne faut, pour en renouveller la race, qu'enfoncer en terre un de ſes rejettons. Toutefois on dit que dans l'iſle de Crete, à l'entrée de la grotte (25) de Jupiter, il y a un ſaule dont la graine mûrit ordinairement : cette graine eſt tortue, dure comme du bois, & groſſe comme un pois chiche.

Il y a des arbres qui deviennent ſtériles par la mauvaiſe qualité du terroir. Tel eſt dans l'iſle de Paros un bois taillis, qui ne fructifie point. Les pêchers (26) fleuriſſent dans l'iſle de Rhodes, mais ne donnent point de fruit. La différence des arbres vient auſſi du ſexe (27) ; car les mâles ſont ſtériles, encore que, ſelon quelques-uns (28), ce ſoient au contraire les ſeuls mâles qui donnent du fruit. Une autre cauſe de ſtérilité dans les arbres, c'eſt lorſqu'ils ſont trop touffus.

Quant aux arbres (29) fruitiers, il y en a qui produiſent leur fruit par les côtés des branches, & par la cime ; comme le poirier, le grenadier, le figuier & le myrte : en quoi ils reſſemblent aux bleds & aux légumes ; en effet, les bleds (30) ont leurs épis à la cime des tiges, & les légumes ont leurs gouſſes ſur les côtés. Le palmier, comme nous l'avons dit (31), eſt le ſeul arbre dont le fruit, ramaſſé en grappes, naiſſe immédiatement des branches.

---

de Théophraſte, *Hiſt.* liv. 1, ch. 23.

(30) Ceci n'eſt point emprunté de Théophraſte : au reſte, l'obſervation eſt juſte.

(31) Au livre 13, chap. 4, où notre Auteur, au lieu de *ſpathas*, qui eſt une diction Grecque, ſe ſert du mot Latin *palmites*.

Reliquis ſub folio pomum, ut protegatur, exceptâ fico, cui folium maximum umbroſiſſimumque, & ideo ſupra id pomum : ei demum ſeriùs folium naſcitur, quàm pomum. Inſigne proditur in quodam genere Ciliciæ, Cypri, Helladis, ficos ſub folio, groſſos verò poſt folium naſci. Ficus & præcoces habet, quas Athenis prodromos vocant. In Laconico genere maximè ſunt.

De biferis & triferis, & quæ celerrimè ſeneſcant, & de ætatibus earum.

CAPUT 27.

SUNT & biferæ in eiſdem. In Cea inſula caprifici triferæ ſunt. Primo fœtu ſequens evocatur, ſequenti tertius : hoc fici caprificantur. Et caprifici autem ab adverſis foliis naſcuntur. Biferæ & in malis ac piris quædam, ſicut & præcoces. Malus ſylveſtris bifera. Sequens ejus fructus poſt Arcturum in apricis maximè. Vites quidem & triferæ ſunt, quas ob id inſanas vocant : quoniam in iis alia matu-

(32) Ceci eſt emprunté de Théophraſte, comme on le peut voir chez Athénée, liv. 3, p. 77.

(33) Je lis au texte *maximè* avec le Pere Hardouin & les manuſcrits, & non pas *maximæ* avec la plupart des Editeurs ; & cette leçon manuſcrite *maximè*, que nous préférons, à juſte titre, ſe trouve encore confirmée par le texte de Théophraſte, cité par Athénée, *ibid.* chez qui je traduis : *Rursùs autem præcoces fructus gignunt fici Laconicæ & Leucomphaliæ. Cætera, plures quidem ficos, non autem præcoces, gignunt.* Παλιν δὲ τὰς προδρόμους αἱ μὲν φέρουσιν, ἥτις Λακωνικὴ, καὶ ἡ Λευκομφάλιος. Καὶ ἄτρεμα πλείους, αἱ δ' ὀλίγους φέρουσι. J'ai honte en quelque ſorte de rapporter l'interprétation, auſſi étrange qu'infidelle, que le P. Hardouin donne de ce paſſage. Elle renferme preſque autant de contre-ſens que de mots. Il traduit : *Ficus quædam præcoces fructus gignunt, ut Laconica, & Leucomphalia ; quædam minimè.*

(1) Pline a déja dit cela des figuiers au liv. 15, chap. 18.

(2) Chez Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 2, cité par Athénée, liv. 3, p. 77, on lit ἐν Κέῳ. Les Auteurs ont ſouvent varié ſur le nom de l'iſle en queſtion, comme je l'ai fait obſerver au liv. 2, chap. 92, note 8, p. 276, tome 1. Voyez auſſi les notes ſur le livre 4, chap. 12, tome 2.

Les

Les autres arbres ont leur fruit par-deſſous la feuille, comme pour le mettre ainſi à couvert; excepté le figuier, qui a le ſien par-deſſus, parceque ſa feuille, qui eſt fort grande, donneroit trop d'ombre au fruit, qui d'ailleurs naît avant elle. On dit cependant qu'il y a dans la Cilicie (32), l'iſle de Chypre, & l'Achaïe, certains figuiers qui ont cela de remarquable, que leurs figues ſont placées par-deſſous la feuille, & que celles de leurs figues qui ne viennent point à maturité, ſont placées par-deſſus. Le figuier eſt du nombre des arbres qui ont des fruits *prodromes*, comme les nomment les Athéniens, c'eſt-à-dire hâtifs; principalement (33) le figuier de Laconie.

Des arbres qui portent deux & trois fois l'an; de ceux qui vieilliſſent de bonne heure; de l'âge des arbres.

Il y a des figuiers qui portent deux fois par an (1). Dans l'iſle de Cea (2), les figuiers ſauvages portent trois fois, les premieres figues étant immédiatement ſuivies des ſecondes, & celles-ci des troiſiemes. On ſe ſert de ces dernieres venues pour faire mûrir (3) les figues franches. Les fruits du figuier ſauvage naiſſent par-deſſus les feuilles. Il y a auſſi des pommiers & des poiriers qui portent deux fois l'année, & qui donnent des fruits précoces. Le pommier ſauvage porte deux fois l'an; il donne ſon ſecond fruit après (4) l'Arcture, ſur-tout dans les lieux expoſés au ſoleil. Certaines vignes (5), que pour cette raiſon on nomme folles, portent trois fois par an; car on y voit en même tems des raiſins qui mûriſſent, d'autres qui groſſiſſent, & d'autres qui

(3) Comme on l'a expoſé au liv. 15, ch. 19, en traitant de la caprification.

(4) *Pendant l'Arcture*, ſelon Théophraſte. C'eſt pourquoi le Pere Hardouin conjecture qu'en cet endroit de Pline, *poſt Acturum* ſignifie *poſt exortum Arcturi*. Mais c'eſt une ſuppoſition téméraire. Théophraſte a écrit pour la Grece, Pline pour l'Italie. Quoi qu'il en ſoit, l'Arcture ſe leve vers le milieu de Septembre, comme on le verra au livre 18, chap. 31.

(5) Théophraſte, *de Cauſis*, liv. 1, chap. 11, p. 211.

reſcunt, alia turgeſcunt, alia florent. M. Varro auctor eſt, vitem fuiſſe Smyrnæ apud Matroum biferam, & malum in agro Conſentino. Hoc autem evenit perpetuò in Tacapenſi Africæ agro, de quo plura aliàs: ea eſt ſoli fertilitas. Trifera eſt & cupreſſus: namquæ baccæ ejus colliguntur menſe Januario, & Maio, & Septembri; ternaſque earum gerit magnitudines.

Eſt verò & in ipſis arboribus etiam onuſtis peculiaris differentia. Summâ ſui parte fertiliores, arbutus, quercus: inferiore, juglandes, fici mariſcæ. Omnes, quo magis ſeneſcunt, hoc maturiùs ferunt, & in apricis locis, nec pingui terra. Sylveſtriora omnia tardiora. Quædam ex iis omnino nec matureſcunt. Item quæ ſubarantur, aut quæ ablaqueantur, celeriora neglectis: hæc & fertiliora.

Eſt etiamnum ætatis differentia. Amygdala enim & pirus in ſenecta fertiliſſimæ, ut & glandiferæ, & quoddam genus ficorum. Cæteræ in juventa tardiùſque maturantes: quod maximè notatur in vitibus. Vetuſtioribus enim vinum melius, novellis copioſius. Celerrimè verò ſeneſcit, & in ſenecta deteriorem fructum gignit malus: namque & minora poma proveniunt, & vermiculis obnoxia. Quin,

(6) Vatton, *de re ruſt.* liv. 1, chapitre 7, p. 51.

(7) Ce *Matroum* ou temple de Cybele eſt appellé en Grec *Mêtrôon* par Strabon, liv. 14, p. 646. Pline lui-même a déja fait mention de ce même temple au liv. 14, où il dit, en parlant du plant de vigne Pramnien: *Naſcitur Smyrnæ regione, juxta delubrum Matris Deûm.* Quoi qu'il en ſoit, je lis ici au texte *Matroum* avec le Pere Hardouin, d'après le *Mêtrôon* de Strabon, encore que la plupart des manuſcrits portent *Matream.* Au lieu de *apud Matroum*, on lit, chez la plupart des Editeurs, *apud mare*; leçon manifeſtement corrompue.

(8) Au livre 18, chap. 22.

(9) J'ai ſuivi la correction & la ponctuation du Pere Hardouin, avant qui on liſoit: *Summâ ſui parte fertilior eſt arbutus: quercus inferiore, juglandes, fici mariſcæ.* Cette correction s'appuie

fleuriſſent. Marcus Varron (6) dit qu'il y avoit à Smyrne, près du temple de la Mere (7) des Dieux, une vigne qui portoit deux fois par an; & il raconte la même choſe d'un pommier au territoire de Coſenza. Cette merveille, au reſte, eſt ordinaire & comme infaillible à Tacape en Afrique, tant ce terroir eſt fertile : nous en parlerons ailleurs (8). Le cyprès porte trois fois l'an; car on cueille ſes pommes aux mois de Janvier, de Mai & de Septembre : auſſi ſont-elles de trois groſſeurs différentes, ſelon la différence des époques.

Les arbres fruitiers nous montrent certaines diverſités particulieres. Par exemple, les arbouſiers & les chênes ſont (9) plus fertiles par le haut, tandis que les noyers & les figuiers à figues inſipides (10) le ſont davantage par le bas. Tout arbre porte de meilleure heure, à proportion qu'il eſt plus vieux, ſur-tout dans les lieux expoſés au ſoleil, & dans les terroirs qui ne ſont point gras. Tous les arbres ſauvages ſont (11) plus tardifs que les autres, & il y en a parmi eux dont les fruits ne mûriſſent jamais entiérement. Les arbres dont on remue la terre, ou que l'on déchauſſe, donnent plus vîte du fruit que ceux que l'on néglige; ils en donnent auſſi davantage.

L'âge établit encore de la différence entre les arbres. L'amandier & le poirier ſont plus fertiles, étant vieux. Il en eſt de même des arbres glandiferes, & d'une certaine ſorte de figuier. Les autres arbres ſont plus fertiles dans leur jeuneſſe, encore que leurs fruits mûriſſent alors plus tard : c'eſt ce que l'on voit principalement dans la vigne; car les vieilles donnent de meilleur vin, & les jeunes en donnent davantage. Le pommier vieillit très vîte, & ſes fruits ne ſont plus ſi bons quand il eſt vieux : ils ſont d'ailleurs plus petits, & ſujets aux vers, leſquels alors s'engendrent dans

de l'expérience même, ainſi que du témoignage de Varron, *de re ruſt.* livre 1, chap. 6.

(10) Nous avons traité de cette eſpece de figues au livre 15, chap. 18.

(11) Sont plus tardifs à donner du fruit, ſelon l'expreſſion de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 3.

& in ipſa arbore naſcuntur. Ficus ſola ex omnium arborum fœtu, maturitatis causâ medicatur : jam quidem ex portentis, quoniam majora ſunt pretia præpoſteris. Omnia autem celeriùs ſeneſcunt præfœcunda. Quin & protinus moriuntur aliqua, cœlo fœcunditatem omnem eblandito : quod maximè vitibus evenit.

De moro.

CAPUT 28. CONTRA morus tardiſſimè ſeneſcit, fructu minimè laborans. Tardè & quorum criſpa materies : ut acer, palma, populus. Et ſubarata ocyùs ſeneſcunt.

De ſylveſtribus.

CAPUT 29. SYLVESTRIA autem tardiſſimè. Atque in totum, omnis cura fertilitatem adjicit, fertilitas ſenectam : ideo & præflorent talia, & prægerminant, atque in totum præcocia fiunt, quoniam omnis infirmitas cœlo magis obnoxia eſt.

Multæ verò plura gignunt, ut diximus in glandiferis : inter quas laurus uvas ſuas ; maximèque ſterilis, quæ non

(12) Le Pere Hardouin prétend que Pline ne veut point parler ici de la caprification, mais d'une autre opération qui conſiſte, dit-il, à répandre de l'orge & du millet vers les racines d'un figuier, & à recouvrir cet engrais de terre. Cette prétention me paroît bien conjecturale.

(13) Nous avons déja traité du mûrier, liv. 15, chap. 24.

(14) Par la raiſon même qu'en leur donnant cette façon, on en obtient plus de fruits, comme Pline l'a obſervé au chapitre précédent : *Quæ ſubarantur . . . hæc & fertiliora.* Il va ajouter bientôt : *Omnis cura fertilitatem adjicit, fertilitas ſenectam.*

(1) *Talia* doit ici s'entendre des arbres cultivés, & non des arbres ſauvages, comme le Pere Hardouin l'a prétendu, contre toute raiſon.

(2) *En tout*, c'eſt-à-dire en adoleſcence, en productions, en vieilleſſe, &c. M. Jault, qui traduit, d'après

l'arbre même. Le figuier eſt le ſeul arbre à l'égard duquel on emploie l'artifice pour avancer (12) la maturité de ſes fruits : & par une ſorte de bizarrerie, on eſtime davantage ces figues artificielles, par la raiſon qu'elles viennent avant le tems ordinaire. Au reſte, tous les arbres qui produiſent beaucoup & de trop bonne heure, vieilliſſent promptement ; il y en a même qui meurent précipitamment, parcequ'à la faveur d'un tems trop favorable, ils portent du fruit juſqu'à s'épuiſer : c'eſt ce qui arrive principalement à la vigne.

Du mûrier.

Le mûrier (13) au contraire dure très long-tems ; car ſon fruit lui coûte peu, & n'eſt pas de nature à l'épuiſer. Les arbres dont le bois eſt madré durent long-tems auſſi, comme l'érable, le palmier, le peuplier. Ceux dont on remue la terre, vieilliſſent plus vîte (14).

Des arbres ſauvages.

Les arbres ſauvages ſont de très longue durée ; mais les arbres cultivés ſont plus fertiles. Cette fertilité, au reſte, avance leur vieilleſſe. La culture eſt cauſe auſſi qu'ils fleuriſſent (1) & bourgeonnent avant les autres, & qu'ils ſont précoces en tout (2) : auſſi ſont-ils d'une complexion foible, & plus ſuſceptibles (3) des impreſſions de l'air.

Il y a beaucoup d'arbres qui produiſent pluſieurs différentes choſes, comme nous l'avons fait obſerver (4) en parlant des arbres glandiferes. Le laurier, & ſur-tout le laurier ſtérile, ainſi nommé parcequ'il ne donne aucun fruit, produit cependant (5)

Dupinet, *in totum præcocia ſiunt*, par *ils rendent des fruits précoces*, n'a point ſaiſi l'eſprit de Pline.

(3) Je lis, avec les Editeurs, *magis obnoxia eſt*, & non pas *magis obocciditi* ; leçon corrompue, que le laps de tems a introduite dans les manuſcrits.

(4) Dans ce même livre, chap. 6, 7 & 8.

(5) Ceci eſt emprunté preſque mot pour mot de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 8.

gignit aliud; ob id à quibuſdam mas exiſtimatur. Ferunt & avellanæ iulos compactili callo, ad nihil utiles.

De buxo, & faba græca, ſive loto.

CAPUT 30. PLURIMA verò buxus. Nam & ſemen ſuum, & granum, quod gratægum vocant, & à ſeptentrione viſcum, à meridie hyphear: de quibus plura mox paulò. Interdumque pariter res quaternas habent.

Arbores quædam ſimplices, quibus à radice caudex unus, & rami frequentes, ut olivæ, ſico, viti. Quædam fruticoſi generis, ut paliurus, myrtus: item nux avellana: quin imò melior eſt, & copioſior fructu, in plures diſperſa ramos. In quibuſdam omnino nullus, ut in ſuo genere buxo, loto tranſmarinæ. Quædam bifurcæ, atque etiam in quinas partes diffuſæ. Quædam dividuæ, nec ramoſæ, ut ſambuci. Quædam individuæ, ramoſæ, ut piceæ. Qui-

(6) Théophraſte, *ibid.*

(7) C'eſt l'expreſſion employée par Théophraſte: *Heracleotica nux, ioulon.* Ces chatons peuvent être regardés, ſelon moi, comme des avortons, ſoit de feuilles, ſoit de fruits.

(1) La plupart des Editeurs liſent *carthegum*; mais les manuſcrits portent *grategum.* Je ne penſe point, avec le Pere Hardouin, qu'il faille lire *crategum*, d'après le κραταῖγος ou κραταίγων de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 15; car cet Auteur parle, ſous ce nom, d'un arbre à feuilles de neſſlier, ſans découpure, & non d'un fruit. *Grategus* ſignifie *délices des chevres*, & déſigne une ſorte de *gratte-cul.* Je ne doute même point que notre mot trivial *gratte-cul* ne ſoit une corruption de ce mot *grategus.* Au reſte, il ne faut point confondre ce *grategus* du buis avec notre *grategus* ou *gratte-cul*, qui ſuccede à la roſe de haie, & qui conſéquemment eſt une production du roſier églantier. Il eſt très vraiſemblable, au ſurplus, que, dans l'origine, *grategus* eſt l'appellation directe de ce grain, ou production ſurabondante du buis; & que c'eſt par abus que nous avons tranſporté, non ſans une groteſque altération, ce nom de *grategus* (traveſti en *gratte-cul*) au *cynorrhodon*, ou roſe de chien, c'eſt-à-dire au fruit de l'églantier. On pourroit même juſtifier aſſez bien cette métamorphoſe de *grategus* en *gratte-cul*, en ſuppoſant qu'on di-

des eſpeces de raiſins ; ce qui a été cauſe que quelques-uns l'ont qualifié de laurier mâle (6). Quant aux noiſettiers, outre leur fruit propre, ils portent des *iules* (7) ou chatons formés de l'aſſemblage étroit de pluſieurs petites écailles ; & ces chatons ne ſont d'aucun uſage.

Du buis, & du lotos, ou faba græca.

On remarque la même multiplicité de productions dans le buis ; car, indépendamment de ſa graine, il donne un grain nommé *grategus* (1), ou délices des chevres ; en outre, du côté du Nord, il donne du gui ordinaire ; & du coté du Sud, il produit cette autre ſorte de gui qu'on nomme *hyphear*, & dont nous traiterons ci-après (2), ainſi que du gui propre : tellement qu'on trouve quelquefois ſur un même buis juſqu'à quatre productions ſpécifiquement différentes.

Il y a des arbres qui, quoique radicalement ſimples, ou partant d'un ſeul tronc, ont cependant beaucoup de branches ; comme l'olivier, le figuier, la vigne. Quelques-uns ſe maintiennent dans l'état d'arbriſſeau ; comme le paliure, le myrte, le coudrier : ce dernier eſt meilleur, & donne plus de fruit lorſqu'il a un grand nombre de branches. Il y a auſſi des arbres qui n'ont point de tronc ; ce qui ſe remarque dans une certaine ſorte de buis, & dans le *lotos* d'outre-mer (3). Il y en a qui ſe fourchent en deux, ou même en cinq. Quelques-uns pouſſent pluſieurs troncs, ſans jetter de branches ; comme le ſureau. Quelques autres ne ſe fourchent point, & néanmoins ſont fort branchus ; comme la peſſe. D'autres ont leurs branches rangées par ordre,

---

ſoit autrefois *grate-kuz* ; or, dans la plupart des idiômes Celtoſcythes, *koz* & *kuz*, comme je l'ai déja obſervé ailleurs, ſignifient une chevre : aujourd'hui même, en Suédois, cet animal, entre autres noms qu'il a, s'appelle *kus*, *kuſle*, *kuſlein* ; en Sorabe, *kozæ*, *&c.*

(2) Chapitre 44, vers la neuvieme ſection.

(3) Ou *lotos* d'Afrique, dont nous avons parlé au liv. 13, chap. 17.

buſdam ramorum ordo, ſicut piceæ, abieti. Aliis inconditus, ut robori, malo, piro. Et abieti quidem ſubrecta diviſura, ramique in cœlum tendentes, non in latera proni. Mirum, cacuminibus eorum deciſis moritur, totis verò detruncatis durat. Et ſi infra quàm rami fuêre præcidatur, quod ſupereſt vivit: ſi verò cacumen tantùm auferatur, tota moritur. Alia ab radice brachiata, ut ulmus. Alia in cacumine ramoſa, ut pinus, lotos, ſive faba græca: quam Romæ à ſuavitate fructûs ſylveſtris quidem, ſed ceraſorum penè naturâ, loton appellant. Præcipuè domibus expetitur ramorum petulantia, brevi caudice latiſſimâ exſpatiantium umbrâ, & in vicinas domos ſæpè tranſilientium. Nulli opacitas brevior: nec aufert ſolem hyeme, decidentibus foliis. Nulli cortex jucundior, aut oculos excipiens blandiùs. Nulli rami longiores validioreſque, aut plures, ut dixiſſe totidem arbores liceat. Cortice pelles tingunt, radice lanas. Malis proprium genus: ferarum enim roſtra reddunt, adhærentibus uni maximo minoribus.

Ramorum aliqui cæci, qui non germinant: quod naturâ fit, ſi non evaluêre; aut pœnâ, cùm deputatos cicatrix hebetavit. Quæ dividuis in ramo natura eſt, hæc viti in

(4) Ceci paroît emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 13. Conſultez la figure de l'*abies* chez Matthiole, p. 107. Ce que Pline dit ici de l'*abies*, Théophraſte le dit de l'*elatê*.

(5) Tout ceci paroît emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chapitre 8.

(6) Le Pere Hardouin écrit que c'eſt notre aliſier. Voyez ſa deſcription chez Dodonée, *Pempt.* 6, livre 4, chap. 24, p. 844. Dupinet écrit ici en marge: » *Faba Græca:* Aucuns pen» ſent que ce ſoît l'*aliſier* ou *mica*» *coulier* de Provence ».

(7) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 13.

(8) Cette analyſe des branches, juſqu'à la fin du chapitre, eſt empruntée comme

comme la peſſe & l'*abies* ou ſapin (4). Dans d'autres elles ſont ſans aucun ordre ; comme dans le roure, le pommier, le poirier. Les branches de l'*abies* ſe portent droit en haut, & ne s'inclinent point latéralement. Mais ce qui eſt admirable, c'eſt que cet arbre (5) meurt ſi on coupe ſeulement la cime de ſes branches, & qu'il ne meurt point ſi on les retranche entiérement : de plus, ſi on le coupe au deſſus de l'endroit d'où naiſſent ſes branches, ce qui reſte ſur pied demeure vivant ; mais ſi l'on n'emporte que la cime, l'arbre meurt tout entier. Il y a des arbres qui pouſſent des branches dès le pied, comme l'orme. D'autres n'en pouſſent qu'à la cime, comme le pin & le *lotos* ou *faba græca* (6). Le fruit de ce dernier, quoique ſauvage, ne laiſſe pas d'être d'un très bon goût, ce qui lui a fait donner, à Rome, le nom de *lotos ;* & il reſſemble ſinguliérement à la ceriſe. C'eſt principalement dans les cours des maiſons qu'on plante ce *lotos*, parcequ'il donne beaucoup d'ombre ; car quoiqu'il n'ait pas un tronc bien haut, il jette cependant quantité de branches, leſquelles s'étendent ſouvent juſques ſur les maiſons voiſines. Mais il n'y a point d'arbres dont l'ombrage dure ſi peu ; auſſi n'en donne-t-il point en hiver, parcequ'alors il a perdu ſes feuilles. Il n'y a point d'arbre non plus dont l'écorce ſoit plus agréable à la vue, aucun dont les branches ſoient plus multipliées, plus longues, & plus groſſes ; en ſorte qu'on les prendroit pour autant d'arbres. Son écorce ſert à teindre les peaux, & ſa racine à teindre les laines. Le pommier a une ſingularité ; c'eſt que (7) quelques-uns de ſes nœuds reſſemblent à des muſles de bêtes ſauvages ; ces muſles apparents ſont formés par le concours de pluſieurs petits nœuds autour d'un nœud principal.

Quant aux branches des arbres, quelques-unes (8) ſont ſtériles, & ne bourgeonnent point ; ce qui arrive, ou naturellement, lorſqu'elles n'ont pas acquis une certaine force, ou parcequ'ayant été taillées, la cicatrice s'eſt formée aux endroits où réſidoit leur vertu géné-

preſque en entier de Théophraſte, *Hiſtor. Plantar.* livre 1, chapitre 13.

oculo, arundini in geniculo. Omnium terræ proximæ craſſiora. In longitudinem excreſcunt abies, larix, palma, cupreſſus, ulmus, & ſi qua uniſtirpia. Ramoſarum ceraſus etiam in XL cubitorum trabes, æquali per totam duûm cubitorum craſſitudine, reperitur.

De ramis, & cortice, & radicibus arborum.

CAPUT 31. QUÆDAM ſtatim in ramos ſpatguntur, ut mali.

Cortex aliis tenuis, ut lauro, tiliæ : aliis craſſus, ut robori : aliis lævis, ut malo, fico. Idem ſcaber robori, palmæ. Omnibus in ſenecta rugoſior. Quibuſdam rumpitur ſponte, ut viti. Quibuſdam etiam cadit, ut malo, unedoni : carnoſus ſuberi, populo : membranaceus, ut viti, arundini : libris ſimilis, ceraſo : multiplex tunicis, ut vitibus, tiliæ, abieti. Quibuſdam ſimplex, ut fico, arundini.

Magna & radicum differentia. Copioſæ fico, robori, platano : breves & anguſtæ malo : ſingulares abieti, larici; ſingulis enim innituntur, quamquam minutis in latera diſperſis. Craſſiores lauro & inæquales : item oleæ, cui &

(1) Cette ſuite de l'analyſe de l'écorce des arbres eſt encore empruntée du même Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 1, chap. 9.

(2) Cette analyſe des racines des arbres eſt encore empruntée, preſque mot pour mot, de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 9.

(3) Pline continue à appeller *abies* l'arbre que Théophraſte appelle *elatê*, nom commun à pluſieurs genres d'arbres très différents entre eux. Quoi qu'il en ſoit, il paſſe pour conſtant que l'*elatê* de Théophraſte eſt l'*abies* de Pline, & que l'*abies* de Pline eſt notre ſapin. Mais le plus prudent, pour ne point confondre des eſpeces, peut-être plus ou moins diverſes, eſt de conſetvet à ces arbres les noms qu'on leur donne dans leur patrie; de donner, par exemple, à l'*abies* des Gaules le nom de *ſapin*, au ſapin d'Italie le nom d'*abies*, au ſapin Grec le nom d'*elatê*, &c. & de laiſſer douteux ſi ces

rative. Au reſte, ce que ſont les branches à l'égard des arbres foutchus, les bourgeons le ſont à l'égard de la vigne, & les nœuds à l'égard des roſeaux. Tous les arbres ſont plus gros vers le pied. L'*abies* ou ſapin, le *larix*, le palmier, le cyprès, l'orme, & généralemenr tous les arbres qui n'ont qu'un ſeul tronc, prennent leur accroiſſement en hauteur. Entre les arbres branchus, on trouve des cerifiers qui fourniſſent des poutres de quarante coudées de long & de deux coudées de diametre dans toute leur longueur.

Des branches, de l'écorce, & de la racine des arbres.

Il y a des arbres qui jertent çà & là des branches dès le commencement du tronc : le pommier eſt de ce nombre.

Quelques arbres ont l'écorce (1) mince, comme le laurier, le tilleul : quelques autres l'onr épaiſſe, comme le roure : d'aurres l'ont liſſe & unie, comme le pommier, le figuier : d'autres l'ont raboteuſe, comme le chêne-roure, le palmier. Tous les arbres ont l'écorce ridée quand ils ſont vieux. Il y en a dont l'écorce rompt d'elle-même, comme celle de la vigne. Il y en a d'autres à qui elle tombe, comme au pommier & à l'arbouſier. Celle du liege & du peuplier eſt charnue ; celle de la vigne & du roſeau eſt membraneuſe ; celle du cerifier eſt mince comme du papier ; celle de la vigne, du tilleul, de l'*abies* ou ſapin, eſt compoſée de pluſieurs tuniques ; celle du figuier & du roſeau eſt ſimple.

Il y a auſſi de grandes différences dans les racines (2). Le figuier, le chêne-roure & le platane en jettent un grand nombre. Celles du pommier ſont courtes & menues. L'*abies* (3) & le *larix* (4) n'en ont qu'une groſſe qui les ſoutient, quoique par les côtés ils en jertenr auſſi çà & là de petites. Celles du laurier ſont

trois arbres ſont bien réellement le même. Les mépriſes dans leſquelles j'ai fait voir que Pline lui même étoit tombé pour avoir voulu quelquefois trouver des noms Latins à des eſpeces Grecques, démontrent la néceſſité de cette circonſpection.

(4) Théophraſte, *ibid.* dit cela du

ramoſæ. At robori carnoſæ. Robora ſuas in profundum aguut. Si Virgilio quidem credimus, eſculus, quantum corpore eminet, tantum radicè deſcendit. Oleæ, maliſque & cupreſſis, per ſumma ceſpitum. Aliis recto meatu, ut lauro, oleæ: aliis flexuoſo, ut fico. Minutis hæc capillamentis hirſuta, ut abies, multæque ſylveſtrium: è quibus montani prætenuia fila decerpentes, ſpectabiles lagenas, & alia vaſa nectunt. Quidam non altiùs deſcendere radices, quàm ſolis calor tepefaciat, idque naturâ loci tenuioris craſſioriſve, dixêre, quod falſum arbitror. Apud auctores certè invenitur, abietis planta cùm transferretur, VIII cubitorum in altitudine; nec totam refoſſam, ſed abruptam. Maxima ſpatio atque plenitudine & citri eſt. Ab ea platani, roboris, & glandiferarum. Quarumdam radix vivacior ſu-

peukê. Mais j'ai apporté dans les chapitres précédents des preuves irrécuſables que le *larix* eſt une production propre à l'Italie, & que cet arbre n'a point été connu de Théophraſte. Pline, qui copie ici cet Auteur, a donc mal-à-propos traduit chez lui *peukê* par *larix*.

(5) Ce que Pline dit ici du roure ou *robur*, Théophraſte le dit du *drys*.

(6) Dans ſes *Géorgiques*, liv. 2:

Eſculus in primis, quæ quantum vertice ad auras Æthereas, tantum radice in Tartara tendit.

(7) C'eſt-à-dire à la ſurface du ſol. Voyez Théophraſte, *ibid.*

(8) Cette direction fléchit le plus ſouvent, comme l'obſerve le Pere Hardouin; & il n'eſt pas rare de voir les racines de l'olivier & du laurier ramper & ſerpenter à la ſuperficie du ſol.

(9) La plupart des manuſcrits portent ici, *idque naturâ loci tenuiores, graviſſimè dixêre*. Mais je crois devoir lire, avec le Pere Hardouin & d'autres Critiques, *idque naturâ loci tenuioris craſſioriſve, dixêre*. C'eſt-à-dire qu'il y en a qui penſent que les racines deſcendent à l'aide de la chaleur, ſelon que la terre eſt plus légere; & d'autres, ſelon que la terre eſt plus denſe: dans le premier cas, parceque la terre, étant plus légere, apporte moins d'obſtacle à la direction perpendiculaire des racines; & dans le ſecond cas, parcequ'une terre plus denſe conſerve mieux la chaleur qu'elle a une fois reçue.

(10) Ce que Pline dit ici d'un *abies*, Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 2, chapitre 7, le dit d'un *peukê*. Or c'eſt ordinairement l'*elatê* & non le *peukê* de Théophraſte, que Pline traduit par

aſſez groſſes, mais inégales. Il en eſt de même de celles de l'olivier, leſquelles en outre ſont branchues. Celles du roure (5) ſont charnues, & pénetrent fort avant en terre. Celles de l'*eſculus*, ſi nous en croyons Virgile (6), ont la même profondeur du pied du tronc à l'extrémité des racines, que du plus haut de la cime au pied du tronc. Celles de l'olivier, du pommier, du cyprès, ſe répandent ſuperficiellement (7). Certains arbres les ont droites (8), comme le laurier, l'olivier : d'autres les ont tortueuſes ; par exemple, le figuier. Dans quelques-uns elles ſont garnies de petits filaments, comme celles du ſapin & de pluſieurs arbres ſauvages. Les gens des montagnes font avec ces filaments déliés des tiſſus ſerrés & d'un travail ſi plein, qu'ils en compoſent des flacons curieux, & d'autres vaſes, capables de contenir la liqueur. Quelques Auteurs diſent que les racines ne deſcendent qu'autant que la chaleur du ſoleil peut les échauffer, & ſuivant que la terre eſt, ſoit plus denſe (9), ſoit plus légere. Mais je crois que cela eſt faux : car on lit dans les Auteurs, qu'un *abies* (10) qu'on vouloit tranſplanter ſe trouva avoir ſa racine à la profondeur de huit coudées ; & que même à cette profondeur, comme il ne fut pas encore poſſible d'obtenir cette racine entiere, on fut obligé de la rompre, & d'en laiſſer une partie en terre. Les racines de citronnier ſont les plus groſſes (11) & les plus étendues. Enſuite ce ſont celles du platane (12), du chêne-roure, & généralement de tous les arbres qui portent le gland. Il y a des racines qui ſe maintiennent mieux à la ſuperficie, comme celles du laurier, leſquelles pouſſent une grande

abies ; car d'ordinaire il traduit volontiers chez cet Auteur *peukê* par *larix*. Cette obſervation confirme ce que j'ai dit plus haut, que Pline eût mieux fait de conſerver les dénominations Grecques, en rendant compte des faits rapportés par les Auteurs Helléniſtes, ſur ce qui concerne les différentes ſortes d'arbres, que de s'expoſer, comme il fait, à confondre toutes les eſpeces en leur cherchant des équivalents Latins, ſur le choix deſquels il eſt ſouvent contraint de varier.

(11) Comme on l'a vu au liv. 13, chap. 15.

(12) Comme on l'a vu au liv. 12, chap. 1.

perficie, ut lauri : itaque cùm trunco inaruit, reciſa etiam lætiùs fruticat. Quidam brevitate radicum celeriùs ſeneſcere arbores putant : quod coarguunt fici, quarum radices longiſſimæ, & ſenectus ocyſſima. Falſum arbitror & quod aliqui prodidêre, radices arborum vetuſtate minui. Vna etenim eſt annoſa quercus everſa vi tempeſtatis, & jugerum ſoli amplexa.

Proſtratas reſtitui plerumque, & quâdam terræ cicatrice viveſcere, vulgare eſt. Et familiariſſimum hoc platanis, quæ plurimum ventorum concipiunt propter denſitatem ramorum : quibus amputatis, levato onere in ſua ſcrobe reponuntur. Factumque jam eſt hoc in juglandibus, oleiſque, ac multis aliis.

De prodigioſis arboribus, & quibus modis ſponte naſcantur, & quod non omnia ubique naſcantur, & quæ non alibi naſcantur arbores.

CAPUT 32. EST in exemplis, & ſine tempeſtate, ullave cauſa alia quàm prodigii, cecidiſſe multas ac ſuâ ſponte reſurrexiſſe. Factum hoc populi Romani Quiritibus oſtentum, Cimbricis bellis, Nuceriæ in luco Junonis, ulmo, poſtquam

(13) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 1, chap. 11.

(14) J'ajoute *par ſes racines*; car c'eſt manifeſtement l'intention de Pline, quoi que puiſſe dire de contraire le Pere Hardouin.

(15) Emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 19.

(16) Je traduis comme s'il y avoit au texte *reviviſcere*. Au reſte, tous les manuſcrits portent ſeulement *viveſcere*.

(17) Théophraſte, *ibid.*

(18) Je lis, avec les manuſcrits, *levato onere*. Au reſte, la leçon *levata onere* eſt également bonne, & s'appuie d'ailleurs d'un paſſage du liv. 17, où l'on lit : *Arboribus putatione levatis onere, &c.*

(1) *Nuceriæ ulmus vento everſa, ſuâ ſponte erecta in radicem coaluit.* Julius Obſequens, chap. 103. Le fait dont il s'agit, vrai ou faux, appartient à l'an 653 de la fondation de Rome,

quantité de rejettons, lorſque le tronc étant ſec, on a été obligé de le couper. Quelques-uns penſent que les arbres qui ont les racines courtes, vieilliſſent plus vîte que les autres : mais le contraire eſt démontré par l'exemple des figuiers, qui (13), ayant de fort longues racines, ne laiſſent pas d'avoir une vieilleſſe précoce. Je regarde auſſi comme faux ce que d'autres ont avancé; ſavoir, que les racines diminuent dans la vieilleſſe de l'arbre : car un vieux chêne, ayant été renverſé & arraché de terre par un violent orage, ſe trouva occuper (par (14) ſes racines) l'étendue d'un arpent.

Il n'eſt pas rare (15) de voir replanter les arbres abattus par l'orage, & de les voir reprendre (16) vigueur, la terre que l'on rejoint ſur leurs racines formant alors une eſpece de cicatrice. Les platanes (17) ſur-tout ſont ſujets à être renverſés, parcequ'à raiſon de la grande quantité de leurs branches, ils donnent beaucoup de priſe au vent : mais pour les replanter, il faut les ébrancher & les décharger (18) de leur bois, après quoi on les remet au même lieu d'où le vent les a arrachés. La même choſe s'eſt déja pratiquée à l'égard des noyers, des oliviers, & de pluſieurs autres arbres.

Accidents prodigieux arrivés à certains arbres : de ceux qui naiſſent d'eux-mêmes : que tout arbre ne naît pas en tout lieu : des arbres qui ne naiſſent qu'en certains lieux, & non en d'autres.

On trouve dans les Hiſtoires, que pluſieurs arbres ſont rombés ſans vent ni orage, & ſe ſont enſuite relevés d'eux-mêmes; tout cela uniquement pour annoncer des événements futurs. Le peuple Romain eut un ſemblable préſage pendant la guerre contre les Cimbres; car, dans un bois conſacré à Junon dans la ville de Nuceria (1), un orme dont on avoit coupé la cime, parcequ'elle

c'eſt-à dire à l'année dans laquelle Marius & Catulus défirent les Cimbres.

etiam cacumen amputatum erat, quoniam in aram ipſam procumbebat, reſtitutâ ſponte, ita ut protinus floreret : à quo deinde tempore majeſtas populi Romani reſurrexit, quæ antè vaſtata cladibus fuerat. Memoratur hoc idem factum & in Philippis, ſalice prociduâ atque detruncatâ ; & Stagiris, in Muſeo, populo albâ : omnia fauſti ominis. Sed maximè mirum, Antandri platanus etiam circumdolatis lateribus reſtibilis ſponte facta, vitæque reddita longitudine quindecim cubitorum, craſſitudine quatuor ulnarum.

Arbores quas naturæ debeamus, tribus modis naſcuntur : ſponte, aut ſemine, aut ab radice. Cura numeroſior exiſtit : de qua ſuo dicemus volumine ; nunc enim totus ſermo de natura eſt, multis modis miriſque memorabili. Namque

(2) Il peut arriver qu'un arbre renverſé par le vent avec ſa racine, ſoit relevé, après la tourmente, par le contrepoids de cette même racine. Ainſi il n'y a point là de prodige. Quant au prodige d'un arbre renverſé ſans coup de vent, ou ſans autre cauſe impulſive, il faut le mettre au nombre des impoſtures hiſtoriques.

(3) Un arbre qui a été déchauſſé n'en fleurit que plus vîte, comme Pline le reconnoît dans les chapitres précédens. Ainſi, ſi le fait en queſtion s'eſt paſſé dans une ſaiſon convenable au développement de la fleur de l'orme, il n'y a encore là aucun prodige.

(4) Pline a déja rapporté quelque choſe de ſemblable à l'occaſion du myrte Plébéien, liv. 15, chap. 29.

(5) Ville de Thrace dont nous avons parlé, liv. 4, chap. 11. Le fait dont il s'agit ici eſt rapporté par Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 19, & liv. 5, *de Cauſis*, chapitre 4, page 328.

(6) Ville de Macédoine, d'abord peu fameuſe, mais devenue à jamais célebre pour avoir donné naiſſance à Ariſtote. Ce même fait eſt auſſi rapporté par Théophraſte, *ibid.*

(7) Ceci eſt encore puiſé chez Théophraſte, *ibid.*

(8) *Ou* (comme d'autres interpretent) *quoiqu'il eût alors quinze coudées de haut ſur quatre braſſes de large.*

(9) C'eſt un préjugé des Anciens, rejetté aujourd'hui par la ſaine Phyſique. Nul arbre ne vient de lui-même ; mais tous ſont originairement venus de graine : enſuite l'homme a imaginé de les élever de racines par le moyen des pepinieres ; ce qui abrege bien du tems. Mais il ne s'agit point ici des arbres dus à l'induſtrie humaine. Quant aux rejettons qui proviennent des racines mêmes d'un arbre, ces productions ne ſauroient être regardées que comme les dépendances de

penchoit

penchoit ſur l'autel de la Déeſſe, étant tombé, ſe redreſſa de lui-même (2), & fleurit (3) tout de ſuite. Auſſi depuis cette époque la majeſté du peuple Romain, qui avoit été affoiblie par de grandes pertes, commença à ſe relever (4). On raconte que dans la ville de Philippes (5) la même choſe arriva à un ſaule qui étoit tombé & avoit été ébranché, &, dans l'Académie de Stagire (6), à un peuplier blanc: & tout cela, ajoute-t-on, étoit d'un bon augure. Mais ce qu'il y a de plus ſurprenant, c'eſt ce qui arriva à un platane du territoire d'Antandros: cet arbre (7), quoiqu'il eût été taillé par les côtés avec la hache, ne laiſſa pas de reverdir & de reprendre vie, au point de parvenir (8) à quinze coudées de hauteur ſur quatre braſſes de groſſeur.

Les arbres que nous devons uniquement à la Nature, viennent de trois façons; ſavoir, ou d'eux-mêmes (9), ou de graine, ou de racine. Ceux que l'on cultive ſont en plus grand nombre; & nous en parlerons au livre ſuivant (10). Maintenant nous ne traitons que de ceux que la Nature produit toute ſeule; en quoi certainement elle ſe montre admirable à pluſieurs égards. Nous avons déja remarqué

---

l'arbre-mere, au moins tant qu'elles n'en ſont point entiérement détachées: & je ne vois pas qu'on ſoit plus fondé à dire qu'un arbre eſt fécond pour avoir pullulé par ſa racine, qu'on ne le ſeroit à le regarder comme fécond pour avoir pouſſé une branche de plus. Ces nouveaux arbres ſont des extenſions du premier; mais je doute qu'on puiſſe les qualifier de nouveaux individus, comme ceux qui ſont provenus de germes détachés & iſolés de l'arbre dont ils émanent. Quoi qu'il en ſoit, Pline parle ici le langage des Anciens, & il ne fait au ſurplus que dire en quatre mots ce que Virgile a expoſé plus au long, & avec toute la magnificence poétique, dans ce beau paſſage des *Géorgiques*, livre 2, vers 9 & ſuivants:

Principio arboribus varia eſt natura creandis.
Namque aliæ, nullis hominum cogentibus, ipſæ
Sponte ſuâ veniunt; campoſque & flumina late
Curva tenent: ut molle ſiler, lentæque geniſtæ,
Populus, & glaucâ canentia fronde ſalicta.
Pars autem poſito ſurgunt de ſemine, ut altæ
Caſtaneæ, nemorumque Jovi quæ maxima frondet
Eſculus, atque habitæ Graiis oracula quercus.
Pullulat ab radice aliis denſiſſima ſylva,
Ut ceraſis, ulmiſque: etiam Parnaſſia laurus
Parva ſub ingenti matris ſe ſubjicit umbrâ.
Hos natura modos primùm dedit: his genus omne
Sylvarum fruticumque virét, ſacrorumque nemorum.
Sunt alii quos ipſe viâ ſibi repperit uſus.

(10) Au liv. 17, chap. 9, où notre Auteur dira: *Nunc de his arboribus*

non omnia in omnibus locis naſci docuimus, nec tranſlatæ vivere. Hoc aliàs faſtidio, aliàs contumaciâ, ſæpiùs imbecillitate eorum quæ transferantur, evenit; aliàs cœlo invidente, aliàs ſolo repugnante.

Faſtidit balſamum alibi naſci: nata Aſſyria malus alibi ferre: nec non & palma naſci ubique, aut nata parere, vel cùm promiſit etiam, oſtenditque, ea educare, quæ tanquam invita peperit. Non habet vires frutex cinnami in Syriæ vicina perveniendi. Non ferunt amomi nardique deliciæ, ne in Arabia quidem ex India, & nave peregrinari. Tentavit enim Seleucus rex. Illud maximè mirum, ipſas arbores plerumque exorari ut vivant, atque tranſmigrent: aliquando & à ſolo impetrari, ut alienas alat, advenaſque nutriat: cœlum nullo modo flecti. Vivit in Italia piperis arbor: caſiæ verò etiam in ſeptentrionali plaga: vixit in Lydia thuris. Sed unde ſorbentes ſuccum omnem ex iis ſoles, coquenteſque lacrymam?

Illud proximè mirum, mutari naturam in iiſdem, atque pro indiviſo valere. Cedrum æſtuoſis partibus dederat:

---

dicemus quæ curâ hominum atque arte proveniunt.

(11) Au liv. 12, chap. 14.

(12) Je lis *nata Aſſyria malus alibi* avec les manuſcrits Royaux & Colbertins, & avec celui de De Thou. Le mot *nata*, ici indiſpenſable, eſt omis dans les autres manuſcrits, par la négligence des copiſtes.

(13) Souvenons-nous de ce que Pline a dit au livre 13, chap. 4: *Palmæ ferùnt in maritimis Hiſpaniæ fructum, verùm immitem: dulcem in Africa, ſed ſtatim evaneſcentem.*

(14) Comme on l'a vu au livre douzieme, ſur la fin du chapitre 11.

(15) Voyez le livre 12, chap. 19. Conſultez auſſi ce paſſage de Columelle, liv. 3, ch. 8: *Tmolon & Corycion florere croco animadvertimus; Judæam & Arabiam pretioſis odoribus illuſtrem haberi: ſed nec noſtram civitatem prædictis egere ſtirpibus; quippe cùm pluribus locis Urbis jam caſiam frondentem conſpicimus, jam thuream plantam, florenteſque hortus myrrhâ & croco.*

(16) Dans la ville même de Sardes, comme on l'a obſervé au liv. 12, chapitre 14. Voyez Théophraſte, *Hiſ-*

ailleurs (11) que toutes ſortes d'arbres ne croiſſent pas indifféremment par-tout, & ne vivent pas étant tranſportés. Cela arrive, tantôt par dégoût, tantôt par opiniâtreté, & plus ſouvent par la foibleſſe des arbres qu'on tranſporte; d'autres fois parceque le climat eſt contraire, & d'autres fois parceque le terroir n'eſt pas favorable.

L'arbre qui porte le baume ne peut ſouffrir d'autre climat que celui de la Judée. Le citronniet, quoique né ailleurs (12), ne porte de fruit qu'en Aſſyrie. Le palmier ne croît pas par-tout, & ne porte pas de fruit par-tout où il croît; & lorſqu'il en produit en certains pays, comme malgré lui, il ne l'amene pas (13) à maturité. L'arbriſſeau qui porte le cinname ne ſauroit croître dans les pays voiſins de la Syrie. L'amome & le nard, qui fourniſſent des parfums ſi délicieux, ne peuvent ſupporter le climat d'Arabie, quoiqu'on les y apporte par mer; & le Roi Séleucus eſſaya inutilement de les y accoutumer. Ce qui paroît le plus étonnant, c'eſt que certains arbres veulent bien être tranſportés en pays étrangers, & y vivre, & que même on oblige le terroir à les nourrir & à les adopter, mais qu'on ne puiſſe en aucune façon faire condeſcendre la température de l'air à les amener à leur perfection. En effet, l'arbre du poivre vit en Italie (14); celui de la caſſe aromatique (15) vit même dans les contrées ſeptentrionales; on a vu en Lydie (16) celui de l'encens. Mais par quel moyen procurer en même tems à ces arbres le même ſoleil dont ils jouiſſoient, pour conſumer leur humidité, & cuire leur téſine?

Un autre ſujet d'étonnement, c'eſt que la Nature conſente à varier dans les loix qu'elle avoit preſcrites pour certains arbres (17),

toria Plantarum, livre 9, chapitre 4.

(17) *In iiſdem* doit s'entendre des arbres, comme je l'articule dans ma traduction. Après ces mots *in iiſdem*, quelques-uns liſent *locis*; ce qui jette beaucoup de louche ſur ce paſſage. Ce mot *locis* ne ſe trouve point dans pluſieurs manuſcrits d'élire. Le Pere Hardouin fait obſerver ici que, chez Pline, *pro indiviſo* eſt ſynonyme de *perindè*; & que notre Auteur s'eſt déja ſervi de cette expreſſion au liv 9, chap. 39.

& in Lyciis Phrygiiſque montibus naſcitur. Frigus inimicum lauro fecerat : ſed in Olympo copioſior nulla eſt. Circa Boſphorum Cimmerium in Panticapæo urbe, omni modo laboravit Mithridates rex, & cæteri incolæ, ſacrorum certè causâ, laurum myrtumque habere : non contigit, cùm teporis arbores abundent ibi, Punicæ, ficique, jam mali & piri laudatiſſimæ. Frigidas eodem tractu non genuit arbores, pinum, abietem, piceam. Et quid attinet in Pontum abire ? Juxta Romam ipſam caſtaneæ cerafique ægrè proveniunt : Perſica in Tuſculano, nec non nuces Græcæ cum tædio inſeruntur, Tarracinâ ſylvis ſcatente earum.

(18) Telle que la Sytie. Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 6.

(19) La Thrace & la Phrygie ſont les contrées indiquées ici par Théophraſte, *ibidem.* C'eſt-à-dire que Théophraſte qualifie de Thrace Aſiatique la Lycie ; ce que n'a point compris le Pere Hardouin. Xénophon, *Cyriacor.* liv. 6, qualifie pareillement de *Thrace Aſiatique* la majeure partie de la Bithynie. J'ai déja fait obſerver que la Phrygie étoit un établiſſement des Briges de Thrace, ſelon Hérodote, livre ſeptieme, & qu'en général les Thraces étoient les fondateurs de la majeure partie des colonies Aſiatiques. *Lycus* eſt le nom d'une nation Illyrique chez Tite Live, l. 33. Ces *Lyciens* d'Europe auront ſans doute donné leur nom au fleuve *Lycus*, que Cedrenus nous montre aux environs de Byſance ; à un autre *Lycus* qui coule dans la Macédoine auprès des peuples Daſſarchéens, ſelon Plutarque, vie de Paul Emile ; au fleuve *Lycus* de la Bithynie, ou Thynie Aſiatique ; au fleuve *Lycus*, autrement Marſyas, qui paſſe à Celenes, capitale de la Phrygie ; enfin aux divers *Lycus* du reſte de l'Aſie ; ainſi qu'à la nation Lycienne, qui eut en Aſie différents établiſſements, comme l'a obſervé Ortelius. Voyez auſſi M. Pelloutier, *Hiſtoire des Celtes*, liv. 1, p. 75, où il fait voir, que les Crétois, dont Hérodote, l. 7, fait ſortir les Lyciens Aſiatiques, avoient la même origine que les Thraces, les Illyriens, &c. étant, comme eux, une colonie Celtoſcythe.

(20) Le mont Olympe de Piérie, dont nous avons parlé liv. 4, chap. 8, & auquel Homere, *Hymne à Hercule*, donne l'épithete de *niphoenta*, c'eſt-à-dire *couvert de neige.* Ariſtophane,

& qu'elle ne dégénere point en ſe prêtant à ces variations. Par exemple, elle avoit aſſigné au cedre des régions chaudes (18), & néanmoins il en croît ſur les montagnes de Lycie (19) & de Phrygie. Elle avoit réglé que le froid étoit contraire au laurier; & cependant on n'en trouve nulle part une plus grande quantité que ſur le mont Olympe (20). Le Roi Mithridate & les habitants de la ville de Panticapée, au voiſinage du Boſphore (21) Cimmérien, n'oublierent rien pour faire croître du laurier & du myrte dans cette ville, afin de s'en ſervir pour les ſacrifices (22): mais ils ne purent (23) y réuſſir, quoiqu'il y ait en ce lieu quantité d'arbres des pays tempérés, & nommément (24) des grenadiers, des figuiers, des pommiers & des poiriers, qui portent de très bons fruits. Bien plus, certains arbres des pays froids (25), comme le pin, l'*abies*, la peſſe, ne croiſſent point non plus dans ce canton-là. Mais qu'eſt-il beſoin d'aller chercher les contrées Pontiques? Près de Rome même, les châtaigniers & les cériſiers viennent difficilement: à Tuſculum, les pêchers & les amandiers ne ſe laiſſent greffer qu'avec peine; & néanmoins on en trouve, près de Terracine, des forêts entieres.

dans ſa Comédie *des Nuées*, acte 1, ſcene troiſieme, fait pareillement mention des neiges qui couvrent le ſommet du mont Olympe. Je compte donner la traduction en vers François de cette Comédie *des Nuées* au ſecond volume de mes *Muſes Grecques*. Au reſte, ce que dit ici Pline du mont Olympe, eſt emprunté de Théophraſte, *ibid.*

(21) Théophraſte, *ibid.*

(22) Principalement les expiations.

Voyez le livre précédent, chap. 29 & 30, & le liv. 25, chap. 9.

(23) Cependant on eſt parvenu à élever le myrte en France. Il vient même très bien en baſſe Bretagne, contre cet axiôme de Pline le jeune: *Cœlum hyeme frigidum & gelidum myrtos aſpernatur ac reſpuit.* Lib. 5, Ep. 6. Virgile a dit auſſi:

Teneras defendo à frigore myrtos.

(24) Théophraſte, *ibid.*

(25) Théophraſte, *ibid.*

De cupreſſo, & quod ex terra nova aliqua ſæpe naſcantur, quæ in ea antè non fuerunt.

CAPUT 33.

CUPRESSUS advena, & difficillimè naſcentium fuit, ut de qua verboſiùs ſæpiùſque, quàm de omnibus aliis, prodiderit Cato. Natu moroſa, fructu ſupervacua, baccis torva, folio amara, odore violenta, ac ne umbrâ quidem gratioſa, materie rara, ut penè fruticoſi generis, Diti ſacra, & ideo funebri ſigno ad domos poſita. Fœmina ſterilis diu. Metæ demum aſpectu non repudiata, diſtinguendis tantùm

(1) Le cyprès a à-peu-près le même nom dans toutes les langues. Le cyprès de Virginie a les feuilles d'acacia; le cyprès d'Amérique porte le nom de *cedre blanc*.

(2) Crétois d'origine, comme on le verra plus loin.

(3) Au livre *de re ruſt.* chapitre 48 & chap. 151.

(4) Confirmé par Théophraſte, *de Cauſis*, chap. 9.

(5) Ce qui a donné lieu au proverbe Grec, *fruit de cyprès*, c'eſt-à-dire choſe inutile. Voyez Rhodiginus, liv. 25, chap. 2.

(6) Et au goût; ce qui fait dire à Virgile, *Géorg.* liv. 2, v. 247:

Triſtia tentantum ſenſu torquebit amaror.

Voyez, ſur ces mêmes baies, Varron, *de re ruſt.* chap. 40; Pline, liv. 17, chap. 10; & Théophraſte, *de Cauſis*, liv. 1, chap. 5.

(7) Ceci eſt confirmé par Servius, qui, ſur ce vers de Virgile,

Quantum lenta ſolent inter viburna cupreſſi

écrit: *Cupreſſus arbor procera, caudice oblongo & recto; folio pini, ſed carnoſiore molioreque, atque ita pungente; fronde indeciduâ, odore vehementi.* M. Valmont de Bomare écrit que l'odeur des feuilles du cyprès eſt pénétrante, mais, au ſurplus, aſſez agréable quand on les écraſe.

(8) Principalement celui du cyprès femelle dépeint par Dodonée, p. 844.

(9) *Cupreſſi mortuorum domibus ponebantur ideo, quia hujus generis arbor exciſa non renaſcitur: ſicut ex mortuo nihil eſt jam ſperandum: quam ob cauſam in tutela Ditis patris eſſe ferebatur.* Feſtus.

(10) Devant les maiſons des nobles:

Et non plebeios luctus teſtata cupreſſus,

a dit Lucain, liv. 3. Le cyprès accompagnoit auſſi le bûcher; ce qui fait dire à Virgile, *Enéide*, liv. 6:

Ingentem ſtruxêre pyram. . . . . ;
. . . . . Ferales ante cupreſſos
Conſtituunt.

Du cyprès, & des productions que la terre donne d'elle-même, ſans qu'elles y aient été ni ſemées ni plantées.

Le cyprès (1) eſt un arbre étranger (2), & qu'on a eu une peine infinie à faire croître en nos pays. Voilà pourquoi Caton en parle (3) plus au long & plus ſouvent que de tous les autres arbres. Il vient difficilement (4); ſon fruit eſt inutile (5); ſes baies ſont déplaiſantes à la vue (6); ſa feuille eſt amere, ſon odeur violente (7), ſon ombre fâcheuſe, ſon bois peu (8) ſerré; & cet arbre, à cet égard, pourroit paſſer pour arbriſſeau. Il eſt conſacré à Pluton (9) : en conſéquence on le met devant les maiſons (10) où il y a un mort. Le cyprès femelle demeure long-tems ſans porter de fruit (11); toutefois on n'a pas laiſſé d'en faire cas, parcequ'il ſe jette en façon de pyramide (12) ou

---

On lit auſſi dans Ovide, *Triſt.* liv. 3, Eleg. 13 :

Funeris ara mihi ferali cincta cupreſſu.

Enfin le cyprès étoit l'accompagnement ordinaire des tombeaux; ce qui fait dire au Poëte Horace, livre 2, Ode 14 :

Linquenda tellus, & domus, & placens
Uxor; neque harum quas colis arborum,
Te, præter invisas cupreſſos,
Ulla brevem dominum ſequetur.

(11) Et le mâle n'en donne aucun, s'il en faut croire Pline, liv. 17, chap. 10; & l'Auteur des *Géoponiques*, liv. 11, chap. 6, p. 308. Mais M. Valmont de Bomare rejette toutes ces aſſertions des Anciens. Il obſerve que la diſtinction de *cyprès mâle* & de *cyprès femelle* eſt fauſſe; que les fleurs mâles & les fleurs femelles du cyprès croiſſent ſur le même individu, mais ſur différentes parties du même arbre.

(12) Ce qui fait dire à Ovide, *Métam.* liv. 3 :

Vallis erat piceis & acutâ denſa cupreſſu :

& à Virgile, *Enéide*, liv. 3, v. 680 :

Metas imitata cupreſſus.

Le Pere Hardouin s'eſt figuré que les cyprès ont été nommés *conifera cypariſſi* par Virgile, *Enéide*, liv. 3, v. 680, par la raiſon, dit-il, que ces arbres affectent, dans leur conformation, la figure d'un cône. C'eſt un des paradoxes de ce Savant. Le cyprès a pu recevoir de Virgile l'épithete de *conifer*, parceque ſes fleurs femelles ſortent d'un petit cône écailleux. Sur quoi voyez M. Valmont de Bomare, au mot *Cyprès*; tellement que la matrice de ſon fruit eſt un cône. Quant au fruit

pinorum ordinibus : nunc verò tonſilis facta in denſitate parietum, coercitaque gracilitate perpetuò tenerâ. Trahitur etiam in picturas operis topiarii, venatus, claſſeſve, & imagines rerum tenui folio, brevique, & virenti ſemper veſtiens. Duo genera earum. Metâ in faſtigium convoluta, quæ & fœmina appellatur. Mas ſpargit extra ſe ramos, deputaturque, & accipit vitem. Utraque autem immittitur in perticas, aſſereſve, amputatione ramorum, qui XIII anno denariis ſingulis veneunt. Quæſtuoſiſſima in ſatûs ratione ſylva : vulgòque dotem filiarum antiqui plantaria appellabant. Huic patria inſula Creta, cùm Cato Tarentinam eam appellet : credo, quod primùm eò venerit. Et in Ænaria

même, il eſt rond & raboteux, au moins dans nos contrées. Peut être eſt-il oblong en Crete, & plus approchant de la figure conique. Mais il n'eſt pas même néceſſaire d'admettre cette ſuppoſition pour être en droit de rejetter l'explication du Pere Hardouin. Au reſte, je lis ici *pinorum ordinibus* avec tous les manuſcrits ; leçon à laquelle Pintianus s'efforce de ſubſtituer *vinearum ordinibus ;* & cela d'après ce paſſage de Varron, *de re ruſt.* liv. 1, chapitre 15 : *Serunt alii circum fines prædiorum pinos, ut habet uxor in Sabinis : alii cupreſſos, ut ego habeo in Veſuvio.* Mais, comme l'obſerve le Pere Hardouin, ce que dit Varron en cet endroit n'a nul rapport à ce que dit ici Pline.

(13) Aujourd'hui, écrit M. Valmont de Bomare, cet arbre eſt exclus des jardins, & il a déplu, parcequ'on a prétendu qu'il portoit l'ennui par-tout où il étoit, & qu'il annonçoit la triſteſſe : mais, ajoute-t-il, c'eſt une idée bizarre qu'on ne s'eſt faite qu'à force d'avoir vu chez les Poëtes, que les Anciens faiſoient planter le cyprès, comme le ſymbole de la triſteſſe, autour des tombeaux, ſans faire attention qu'on ne le préféroit pour cet uſage que parcequ'il fait naturellement décoration. Du tems du Pere Hardouin, c'eſt-à-dire ſous la génération antérieure à la nôtre, le cyprès n'étoit point encore hors d'uſage : *Sic hodie* (écrit-il) *in herbis elegantioribus cupreſſos tractas in acies, claſſes, & centauros videmus.* Quoi qu'il en ſoit, je lis ici, avec Pintianus, *operis topiarii*, & non pas *operi hiſtoriarum* avec les manuſcrits, ni *opere hiſtoriali* avec les Editeurs.

(14) Les Modernes rejettent cette diſtinction de *cyprès mâle* & de *cyprès femelle*, le même cyprès portant les fleurs mâles & les fleurs femelles. Voyez la note 11.

(15) Confirmé par Varron, *de re ruſt.* liv. 1, chap. 26. Columelle, li-

de

de borne : auſſi ne l'a-t-on employé d'abord que pour diſtinguer les rangs de pins; maintenant on le taille (13) de telle maniere, qu'il forme des haies épaiſſes, qui, étant tondues réguliérement, n'augmentent point de volume, & conſervent toujours un air de fraîcheur. On lui fait auſſi repréſenter diverſes figures, comme des chaſſes, des flottes, & d'autres choſes, par le moyen de ſes feuilles, qui ſont courtes, étroites, & toujours vertes. Il y a deux ſortes de cyprès; le cyprès femelle (14), qui s'éleve en pointe & forme une pyramide; & le cyprès mâle, qui éparpille ſes branches, qui ſe taille, & qui ſert à ſoutenir la vigne (15). On laiſſe croître l'un & l'autre cyprès, & l'on coupe leurs branches pour en faire des perches & des ais; & lorſque ces branches ont treize ans, elles ſe vendent un denier (16) la piece : auſſi une forêt de cyprès eſt-elle d'un très grand (17) profit; & les Anciens avoient coutume de dire que les pepinieres de cet arbre étoient la dot de leurs filles (18). L'iſle de Crete eſt la vraie patrie (19) des cyprès; néanmoins Caton (20) les qualifie de Tarentins, apparemment parcequ'on en tranſporta premiérement à Tarente. Dans l'iſle d'Enarie (21), ils repouſſent après avoir été coupés : mais dans

vre 4, chap. 26, paroît auſſi parler d'échalas de cyprès formés en bâtons arrondis, ſelon leur longueur, & qui ſoutenoient les vignes, de ſon tems.

(16) Huit ſols, monnoie de France.

(17) Voyez Solin, chap. 11, p. 30.

(18) *Nam dotis uſum & commoditatem cupreſſi præſtabant, quod ex iis pecuniam ad illas maritandas antiqui conficerent.* Ainſi s'exprime le Pere Pétau (*in Miſcell. Exerc.*) cité à ce propos par le Pere Hardouin.

(19) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 4, chap. 6.

(20) Au livre *de re ruſt.* chap. 151, où Caton dit : *Semen cupreſſi Tarentina per ver legi oportet, &c.*

(21) Dont nous avons parlé, liv. 3, chap. 6. Au reſte, les manuſcrits portent ici *in Ænaria.* Quelques Critiques ſubſtituent *in Tarrha*, s'y croyant autoriſés par Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 2, ch. 2; mais chez Théophraſte, *Tarrha* n'eſt autre qu'une ville de Crete, comme il réſulte du témoignage de Stephanus. Ainſi c'eſt à ce *Tarrha* que Pline a égard lorſqu'il écrit, quelques mots plus loin, *ſed in Creta*, &c. conſidération qui nous empêche de rien changer à la leçon manuſcrite. En général, le cyprès étoit l'arbre le plus commun en Crete. Voyez la note ſuivante. C'étoit en quelque ſorte la production favorite

ſucciſa regerminat. Sed in Creta quocumque in loco terram moverit quiſpiam, vi naturali hæc gignitur, protinuſque emicat: illa verò etiam non appellato ſolo, ac ſponte, maximèque in Idæis montibus, & quos Albos vocant, ſummiſque jugis, unde nives nunquam abſunt, plurima, quod miremur: alibi non niſi in tepore proveniens, & nutricem magnoperè faſtidiens.

Nec terræ tantùm natura circa has refert, aut perpetua cœli, verùm & quædam temporaria vis imbrium. Aquæ plerumque ſemina afferunt: & certo fluunt genere, aliquando etiam incognito: quod accidit Cyrenaicæ regioni,

---

de ce ſol. Ainſi le premier membre de cette phraſe actuelle de Pline, *Et in Ænaria ſucciſa regerminat. Sed in Creta quocumque in loco, &c.* ne ſauroit s'entendre que d'un territoire étranger à la Crete, & non de *Tarrha*, ville de Crete même: cela eſt hors de doute. Avant ce *ſed*, on conçoit que Pline n'a pu parler que d'une contrée inférieure en qualité à la Crete pour la production du cyprès.

(22) Au lieu de *ſed in Creta*, Saumaiſe, ſur Solin, p. 173, veut qu'on liſe *ſed in Tarento*. Mais les paſſages de Théophraſte, que Pline peut avoir eus ici en vue, nous renvoient de toute part à la Crete, ſoit indirectement, dans le paſſage concernant *Tarrha*, ville de Crete, indiqué note précédente; ſoit directement, dans ce paſſage formel, *Hiſt. Plant.* liv 3, chapitre 2, *Alicubi, ſi leviter ſulcum impreſſerint, ac moverint, ſtatim emergere familiaria illi terræ, ut in Creta* (ἐν Κρήτῃ) *cupreſſi*; ſoit enfin *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 1. Voy. la note 26.

(23) Je lis au texte *vi naturali hæc gignitur* avec le Pere Hardouin & le manuſcrit dont s'autoriſoit Dalechamp. Les autres manuſcrits ſont ici dans une étrange diverſité de leçons. Les uns portent *niſi ſeratur alia, hæc gignitur*; d'autres *ni ſeratur alia*; d'autres *ni naturali, &c.* Saumaiſe, contre toute vraiſemblance, p. 173, veut qu'on liſe *ſi naturalis hæc.*

(24) Je lis *emicat* avec les Editeurs. Cependant les manuſcrits portent tous *emigrat*; leçon moins vraiſemblable.

(25) Je lis *ac ſponte* avec tous les manuſcrits, & non pas *ex ſponſo*, ou *ex ſponſu*, avec le Pere Pétau, *in Miſcell. Exerc.* chap. 11, quoi que le Pere Hardouin ait pu alléguer pour juſtifier, juſqu'à un certain point, cette bizarre correction.

(26) *In Creta gigni dicunt in Idæis ſaltibus, &c.* Théophraſte, *Hiſtoria Plant.* liv. 4, chap. 1. C'eſt pourquoi Virgile, *Georg.* liv. 2, v. 84, donne

l'iſle de Crete (22), en quelque endroit que l'on remue la terre, ſans y rien ſemer, le cyprès y vient naturellement (23); & même ſans qu'on laboure la terre, il croît (24) de lui-même (25) en abondance dans cette iſle, principalement ſur le mont Ida (26), & ſur les montagnes Blanches (27), & ſinguliérement ſur les ſommets (28) de ces dernieres, ainſi nommées des neiges qui les couvrent en tout tems : particularité d'autant plus ſurprenante, que, dans les autres pays, cet arbre ne vient qu'en des lieux chauds (29), encore avec une ſorte de dégoût marqué pour la nouvelle patrie qui l'adopte.

Mais ce n'eſt pas ſeulement la qualité du terroir ou la nature conſtante du climat qui contribue à la production des arbres; les pluies, je dis même celles dont la durée n'eſt que momentanée (30), y contribuent auſſi. Très ſouvent les eaux, en coulant ſur la terre, apportent avec elles des graines qui ordinairement ſont connues, mais qui quelquefois auſſi ne le ſont pas (31). C'eſt ce qui arriva (32) dans la Cyrénaïque, lorſqu'on y vit naître pour la premiere fois le *laſerpitium*, comme nous dirons en trai-

---

aux cyprès l'épithete d'Idéens :

Nec ſalici, lotoque, nec Idæis cypariſſis.

(27) *Et in Albis vocatis, in acuminibus, &c.* Théophraſte, *ibid.*

(28) *In acuminibus, &c.* Voyez la note précédente, où je fais voir que cela eſt emprunté de Théophraſte.

(29) *Locis apricis, & meridiano ſoli expoſitis.* Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 4, chap. 1.

(30) Je lis ici, avec le Pere Hardouin, *quadam temporaria vis imbrium.* Après quoi je lis à l'autre phraſe : *aquæ plerumque ſemina offerunt.* Les autres Editeurs & les manuſcrits même paroiſſent ici en défaut. Ceux-ci portent, pour la plupart, *vis imbrium aliqua.* La plupart des Editeurs liſent *temporaria vis. Imbres aliquæ, &c.*

(31) Tout cela eſt puiſé chez Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 2. Saumaiſe ſur Solin, page 173, corrige ici, mal-à propos, notre Pline; il change *& certo fluunt genere, aliquanto etiam incognito*, en *& certè fluunt, genere aliquanto etiam incognito.* La témérité de cette correction eſt démontrée par le paſſage de Théophraſte, que nous indiquons.

(32) Cet événement, puiſé chez Théophraſte, *ibid.* ſe rapporte, ſelon Pline, à l'an de Rome 136, comme on le verra au liv. 19, chap. 3.

cùm primùm ibi laſerpitium natum eſt, ut in herbarum natura dicemus. Nata eſt & ſylva urbi ei proxima, imbre piceo craſſoque, circiter urbis Romæ annum ccccxxx.

De edera.

CAPUT 34. EDERA jam dicitur in Aſia naſci : negaverat Theophraſtus ; nec in India, niſi in monte Mero. Quin & Harpalum omni modo laboraſſe, ut ſereret eam in Medis, fruſtrà : Alexandrum verò ob raritatem ita coronato exercitu, victorem ex India rediiſſe, exemplo Liberi patris : cujus Dei & nunc adornat thyrſos, galeaſque etiam ac ſcuta, in Thraciæ populis, in ſolennibus ſacris. Inimica arbori, ſatiſque omnibus : ſepulcra, muros rumpens : ſerpentium frigori gratiſſima, ut mirum ſit ullum honorem habitum ei.

Duo genera ejus prima, ut reliquarum, mas, & fœmina.

(33) Au liv. 19, ch. 3.

(34) Ceci eſt emprunté de Théophraſte, *ibid.* Quelque choſe de ſemblable arriva, dit-on, dans la partie ſeptentrionale du Pérou. Sur quoi conſultez Joſ. à Coſta, liv. 4, chap. 31.

(35) La même année où Alexandre le Grand vainquit Darius.

(1) Le lierre, en Grec, *kiſſos* ; en Latin, *hedera* & *edera* ; en François moderne, *lierre* ; en vieux François, *hierre* ; en Eſpagnol, *yedra* ; en Italien, *hedera*, *hellera* ; en Allemand, *ebherw* ; en Anglois, *ivie* ; en Danois, *ved-bende* ; en Flamand, *ert-veil*, *klimmer-boom*, *klim op* ; en Slawon, *baſylia-polna*.

(2) *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 4.

(3) Montagne conſacrée à Bacchus. Ce mot *Meros*, en Grec, ſignifie cuiſſe. De là la fable de Bacchus enfermé dans la cuiſſe de Jupiter. Nous avons parlé du mont Meros au liv. 6, chap. 20.

(4) Théophraſte, *ibid.* Voyez auſſi Arrien, liv. 6, ſect. 33.

(5) Conſultez, ſur ce perſonnage, Quinte Curce, liv. 10, chap. 6.

(6) Ou plutôt à *Babylone*, comme s'explique Théophraſte, *ibid.* A la vérité Babylone faiſoit partie du royaume de Médie, comme l'obſerve le Pere Hardouin.

(7) Bacchus étoit repréſenté couronné de lierre ; d'où il étoit qualifié de *kiſſo-komés*, & de *kiſſo-ſtephanos*, comme je l'ai obſervé dans la note onzieme du quatrieme chapitre du livre actuel. Voyez auſſi la note ſuivante.

(8) C'eſt pourquoi le Thrace Orphée,

tant des herbes (33). On vit naître auſſi une forêt (34) près de la ville de Cyrene, à la ſuite d'une pluie épaiſſe & gluante comme de la poix; ce qui arriva l'an (35) quatre cent trente de la fondation de Rome.

Du lierre.

On dit que le lierre (1) croît maintenant dans l'Aſie Mineure. Théophraſte (2) avoit avancé, au contraire, qu'il ne venoit, ni dans cette contrée, ni même dans les Indes, excepté ſur le mont Meros (3). Le même Auteur ajoute (4) que le Capitaine Harpalus (5) n'oublia rien pour en faire croître dans la Médie (6), mais que tous ſes ſoins furent inutiles; & qu'Alexandre, revenant des Indes victorieux, voulut, à cauſe de la rareté du lierre, que ſes ſoldats en fuſſent couronnés, à l'exemple du Dieu Bacchus (7). Les peuples de Thrace l'emploient maintenant dans leurs fêtes pour orner les thyrſes de ce Dieu (8), comme auſſi leurs caſques & leurs boucliers (9). Le lierre eſt ennemi des autres arbres, & de toutes les plantes; il gâte les murs & les ſépulcres. Les ſerpents ſe cachent volontiers ſous ſes feuilles, parcequ'ils cherchent la fraîcheur. Ainſi je m'étonne qu'on ait honoré en aucune maniere un tel arbre (10).

Le lierre, de même que tous les autres arbres (11), ſe diſtin-

dans la vingt-neuvieme Hymne, donne à Bacchus l'épithete de KISSIBRYOS, qui ſignifie *hederâ florens, hederifer, &c.* & dans l'Hymne 51, l'épithete de KISSOKHARÈS, *hederâ gaudens.*

(9) C'eſt que Bacchus & Mars étoient une ſeule & même Divinité, comme le reconnoit Macrobe, *Saturn.* liv. 1, chap. 19. Auſſi Orphée dit-il dans une Ode à Bacchus:

Veni, beate Dionyſi, iguem feminans, tauri frontem habens. . . .
Qui enſibus gaudes, & ſanguine, &c.

(10) *En Italie, en Provence & en Languedoc, le lierre devient un arbre,* écrit M. Valmont de Bomare, qu'il faut conſulter ſur les excellentes & nombreuſes propriétés du lierre; propriétés qui ſuffiſent pour juſtifier les Anciens de l'eſtime qu'ils ont faite de cette plante.

(11) Nous avons vu au chapitre précédent que tous les arbres ne ſe diviſent pas en mâle & en femelle, mais qu'il y en a pluſieurs qui ſont, en quelque ſorte, hermaphrodites, le même arbre, je dis le même individu, réunitſant quelquefois les fleurs mâles & les fleurs femelles.

Major traditur mas corpore, & folio duriore etiam ac pinguiore, & flore ad purpuram accedente. Utriuſque autem flos ſimilis eſt roſæ ſylveſtri, niſi quod caret odore. Species horum generum tres. Eſt enim candida, & nigra edera, tertiaque quæ vocatur helix. Etiamnum hæ ſpecies dividuntur in alias: quoniam eſt aliqua fructu tantùm candida, alia & folio: fructum quoque candidum ferentium aliis denſus acinus, & grandior, racemis in orbem circumactis, qui vocantur corymbi. Item ſelenitium, cujus eſt minor acinus, ſparſior racemus. Simili modo in nigra. Alicui & ſemen nigrum, alii crocatum: cujus coronis Poetæ utuntur, foliis minùs nigris: quam quidam Nyſiam, alii Bac-

(12) Certains Critiques ont voulu blâmer ici notre Pline à tort, en prétendant qu'il avoit confondu le *kiſſos* ou lierre des Grecs avec un autre *kiſtes* ou *kiſthos*, qui eſt un arbriſſeau tout différent, & qu'on nomme *roſe de chien*, à cauſe d'une roſe ſauvage qu'il porte. Mais le Pere Hardouin fait voir qu'il n'y a ici rien à reprendre chez notre Auteur; & qu'il a vu au Jardin du Roi le lierre à roſe ſauvage, ou à fleur rouge, déſigné ici par Pline. Il ajoute que Dalechamp, *Hiſt.* liv. 8, chap. 17, p. 915, dépeint encore une autre ſorte de lierre ſaxatile, ſous le nom de *aſarina Lobelii*, lequel lierre donne pareillement une fleur, & même une grande fleur. M. Valmont de Bomare, au mot *Lierre en arbre*, vient encore à l'appui: *Les fleurs du lierre en arbre*, écrit-il, *naiſſent en maniere de paraſol, en grand nombre, & à l'extrémité des ſarments*; ELLES SONT EN ROSE, *compoſées de ſix petales de couleur herbacée*, &c. Au reſte, ce que dit Pline en cet endroit de la fleur du lierre, eſt puiſé chez Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 6, chap. 2; & il n'y a rien, encore une fois, à corriger à cet égard, ni chez cet Auteur, ni chez le Naturaliſte Latin.

(12*) En Hébreu *peret*, en Italien *ecceiole*, &c. Le mot Grec *korymboi*, avoit été, depuis long-tems, adopté par les Latins:

Sed varii flores, & frons redimita corymbis. *Tibull.*
Feſta corymbiferi celebrabat Græcia Bacchi. *Ovid.*

(13) Au lieu de *ſelenitium*, comme qui diroit lunaire, quelques manuſcrits portent *ſelinicium*, comme qui diroit *de la nature du perſil*. Le Pere Hardouin ſoupçonne qu'on pourroit lire *ſilenicum*, comme qui diroit *Silénien*, ou *de Silene*. En effet, Pline, au chapitre 35, fera mention du lierre employé dans les couronnes de Silene, le nourricier de Bacchus.

(14) Ceci eſt encore emprunté de Théophraſte, *ibid.*

(15) C'eſt à quoi fait alluſion Virgile, dans ce vers de l'Eglogue 7:

Paſtores *edera* creſcentem ornate Poetam
Arcades, &c.

gue en mâle & en femelle. Le mâle eſt plus gros; ſes feuilles ſont plus dures & plus groſſes; ſa fleur eſt purpurine. La fleur, tant du mâle que de la femelle, reſſemble à la roſe ſauvage (12), excepté qu'elle n'a point d'odeur. Le lierre, ſoit mâle, ſoit femelle, comprend trois eſpeces; ſavoir, le lierre blanc, le lierre noir, & un troiſieme appellé *helix*. Ces trois eſpeces ſe ſubdiviſent encore en d'autres; car il y a un lierre qui n'a de blanc que le fruit, & un autre qui a auſſi la feuille blanche : & parmi les lierres qui portent un fruit, il y en a dont les grains ſont gros & ſerrés les uns près des autres, & dont les grappes, appellées en Grec *korymboï* (12*), ſont rondes. Il y a auſſi le lierre appellé *ſelenitium* (13), dont les grains ſont moins gros & moins ſerrés. Il en eſt de même du lierre noir (14); car il ſe ſubdiviſe en deux eſpeces, l'une à grains réellement noirs, & l'autre à grains de couleur de ſafran. On ſe ſert de ce dernier pour les couronnes des Poëtes (15). Il eſt appellé Nyſien (16) par quelques-uns, & Bacchique par

& dans ces autres de l'Eglogue 8 :

En erit ut liceat totum mihi ſerre per orbem
Sola Sophocleo tua carmina digna cothurno?
A te principium, tibi deſinet: accipe juſſis
Carmina cœpta tuis; atque hanc ſine tempora circum
Inter victrices *ederam* tibi ſerpere lauros.

(16) D'un des ſurnoms de *Bacchus*, qui s'appelloit, tantôt *Iacchus*, tantôt *Nyſeus*, tantôt *Dionyſios*, &c. toutes dénominations ſynonymes de Mars, c'eſt-à-dire du Marcheur, ou de l'auteur de la premiere marche, de la premiere expédition. J'ai fait voir dans les notes précédentes, par des autorités déciſives, que Mars & Bacchus étoient reconnus pour être une ſeule & même Divinité; ce qui ſe prouve, non ſeulement par l'identité de leurs attributs, mais encore par l'identité de la ſignification myſtique de leurs noms. Car *Bacchus* vient du Grec BAKÊ, paſſage, ou pont; d'où notre mot *bac*, un bateau de paſſage; & d'où *bak-mat*, un cheval de voyage en langue Slawone; comme IACCHUS vient du Belgique IACHTEN, aller en chaſſe; ou du Slawon JACHAC, partir, aller, ſe mettre en marche : leſquelles ſignifications ſe retrouvent dans le mot Belgique *Mars*, qui, en Flamand, en Hollandois, &c. ſignifie marche, voyage, &c. ainſi que dans les mots Américains, ou Galibis, NISAN, marcher, & *niton*, marcheur. Sur quoi il eſt important de remarquer que Mars, dont Macrobe fait la même Divinité que Bacchus ou Nyſeus, ſe nommoit, ſelon le même Macrobe, *Neton* chez les anciens Eſpagnols; conſidération qui ſemble confirmer ce que j'ai avancé ailleurs, que les naturels de l'Amérique, découverts depuis

chicam vocant, maximis inter nigras corymbis. Quidam apud Græcos etiamnum duo genera hujus faciunt, à colore acinorum : erythranum, & chryſocarpum.

Plurimas autem habet differentias helix, quoniam folio maximè diſtat. Parva ſunt & anguloſa, concinnioraque, cùm reliquorum generum ſimplicia ſint. Diſtat & longitudine internodiorum : præcipuè tamen ſterilitate, quoniam fructum non gignit. Quidam hoc ætatis eſſe, non generis exiſtimant : primòque helicem eſſe, fieri ederam vetuſtate. Horum error manifeſtus intelligitur, quoniam helicis plura genera reperiuntur, ſed tria maximè inſignia : herbacea ac virens, quæ plurima eſt ; altera candido folio ; tertia, verſicolori, quæ Thracia vocatur. Etiamnum herbaceæ tenuiora folia, & in ordinem digeſta, denſioraque. In alio genere diverſa omnia. Et in verſicolori alia tenuioribus foliis, & ſimiliter ordinatis denſioribuſque eſt : alteri generi neglecta hæc omnia. Majora quoque aut minora ſunt folia, macularumque habitu diſtant : & in candidis alia ſunt candidiora. Adoleſcit in longitudinem maximè herbacea.

Arbores autem necat candida : omnemque ſuccum

---

quelques ſiecles par nos Européens, ne ſont autres que des colonies Celtibériennes de la plus haute antiquité. Au reſte voyez ſur le lierre Nyſien, Dionyſien, ou Bacchique, Ovide, *Faſt.* liv. 3, v. 769.

(17) C'eſt auſſi ce nom de *khryſokarpos* que lui donne Dioſcoride, *in Nothis, ad cap. de Edera.* Au lieu de *khryſokarpon*, on lit *khryſokanthon*, c'eſt-à-dire *aureo-granum*, chez Apulée, chap. 119.

(18) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 3, chap. 18.

(19) Tout cela eſt encore emprunté de Théophraſte, *ibid.* ainſi que preſque tout le reſte de la ſection.

(20) Ceci eſt emprunté de Théophraſte, *ibid.* & confirmé par Laberius, chez Macrobe, *Saturn.* liv. 2, chap. 7, p. 344, dans ces beaux vers ;

Ut edera ſerpens vires arboreas necat,
Ita me vetuſtas amplexu annorum enecat :
Sepulcri ſimilis, nil niſi nomen retineo.

d'autres :

d'autres : il a les feuilles moins ſombres que les autres lierres noirs ; mais ſes grappes ſont plus groſſes. Quelques Auteurs Grecs établiſſent deux eſpeces de ce lierre, à raiſon de la différente couleur de ſes grains, l'un qu'ils appellent lierre rouge, & l'autre lierre doré (17).

Quant au lierre appellé *helix*, il differe (18) des autres en pluſieurs autres choſes : premiérement par ſes feuilles, qui ſont petites, anguleuſes, mieux faites ; au lieu que celles des autres ſortes de lierre ſont ſimples : ſecondement par la diſtance qu'il y a entre ſes nœuds ; mais ſur-tout par ſa ſtérilité, car il ne produit point de fruit. Quelques-uns croient que cette derniere différence vient de l'âge, & non de la diverſité des eſpeces ; & que le lierre eſt d'abord un *helix*, & devient enſuite, par la longueur du tems, un lierre qui porte du fruit : mais (19) la preuve que cette aſſertion eſt une erreur, c'eſt qu'il y a pluſieurs ſortes d'*helix*, & principalement trois, qui ſont plus remarquables ; l'une qui eſt verte, & qui eſt fort commune ; l'autre qui a la feuille blanche ; la troiſieme dont la feuille eſt de pluſieurs couleurs, & qu'on appelle *lierre de Thrace*. Entre les *helix* verds, il y en a un dont les feuilles ſont plus minces, plus rapprochées les unes des autres, & mieux arrangées ; & il y en a un autre où tous ces caracteres ſont différents. De même, entre les *helix* à feuilles de pluſieurs couleurs, il y en a un dont les feuilles ſont plus minces, mieux arrangées, & en plus grand nombre ; & un autre où tout cela n'eſt point. Il y a auſſi de la différence dans les feuilles, ſelon leur grandeur ou leur petiteſſe, & ſelon leurs taches. Enfin, entre les *helix* à feuilles blanches, il y en a qui les ont plus blanches que les autres. L'*helix* verd eſt celui qui ſe projette le plus en longueur.

Le lierre blanc fait mourir les arbres (20) auxquels il s'atta-

Feſtus ſe figure que le nom du lierre (*hedera*) vient *ab herendo*, fondé ſur l'adhérence du lierre aux arbres. Mais cette explication n'eſt qu'illuſoire ; & il ne faut que conſulter ci-deſſus la nomenclature polyglotte du lierre,

auferendo tantâ craſſitudine augetur, ut ipſa arbor fiat. Signa ejus folia maxima atque latiſſima, mammas erigentis, quæ ſunt cæteris inflexæ : racemi ſtantes, ac ſubrecti. Et quamquam omnium ederarum generi radicoſa brachia, huic tamen maximè ramoſa ac robuſta : ab ea nigræ. Sed proprium albæ, quod inter media folia emittit brachia, utrinque ſemper amplectens : hoc & in muris, quamvis ambire non poſſit. Itaque etiam pluribus locis interciſa, vivit tamen duratque ; & totidem initia radicum habet, quot brachia, quibus incolumis & ſolida arbores ſugit ac ſtrangulat. Eſt & in fructu differentia albæ nigræque ederæ : quoniam aliis tanta amaritudo acini, ut aves non attingant. Eſt & rigens edera, quæ ſine adminiculo ſtat, ſola omnium generum ob id vocata ciſſos. E diverſo nunquam niſi humi repens chamæciſſos.

pour ſe convaincre qu'il eſt ainſi nommé *ab errando*, de ce qu'il erre & chemine ; & c'eſt pourquoi, ſans doute, il étoit conſacré à Mars & à Bacchus ; Divinités dont le nom eſt ſynonyme de *marcheur*, comme je l'ai ſuffiſamment fait voir, note 16. Cette conſécration étoit du nombre des conſécrations onomatiques, c'eſt-à-dire relatives au ſens myſtique du nom de telle ou telle autre Divinité. C'eſt ainſi que l'héliotrope étoit conſacré au Soleil, le pin à Pan, &c.

(21) Théophraſte, *ibid.*

(22) Tous ces détails ſont empruntés de Théophraſte, *ibid.*

(23) Voyez les vers remarquables du Poète Laberius, cités note 20.

(24) Dupinet prétend que Pline a confondu le *ciſſos* ou lierre avec le *ciſtos*, ayant été abuſé, dit-il, par un exemplaire corrompu de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 6. C'eſt Dupinet lui-même qui s'abuſe. Le lierre, en Grec, ſe nomme également *ciſſos* & *ciſtos* ; ce qui, prononcé à la Latine, fait toujours *ciſſos*, comme ὀστέα, en Grec, fait en Latin *oſſa*, &c. C'eſt ainſi que l'arbriſſeau *kiſtos* proptement dit, & qu'on croit être différent du lierre, ſe dit d'un autre nom *kiſſaros* ; ce qui prouve que les mots qui s'écrivent par

che; & en leur enlevant tout (21) leur ſuc, il ſe nourrit ſi bien qu'il devient arbre lui-même. On le reconnoît à ſes grandes & larges feuilles, à ſes bourgeons relevés (au lieu que ceux des autres lierres ſont penchés), & à ſes grappes droites & tournées de bas en haut. D'ailleurs tous les autres lierres ont les branches faites en façon de racines; au lieu que celui-ci les a très fortes & très roides, même plus que celles du lierre noir. Mais, ſur-tout, le lierre blanc a cela de particulier (22), que du milieu de ſes feuilles il jette des branches deçà & delà, avec leſquelles il cherche à embraſſer tout ce qu'il rencontre: il les jette même le long d'un mur qu'il ne peut embraſſer; & quoique par cette raiſon on ſoit ſouvent forcé de les couper en divers endroits, & d'en arrêter l'expanſion, il ne laiſſe pas, ainſi mutilé, de vivre & de ſubſiſter. Cette propriété lui vient de ce qu'il n'eſt aucunes de ſes branches qui ne ſoient autant de racines ébauchées; & c'eſt par le moyen de ces crampons vivaces que, conſervant ſa ſeve & ſa vigueur, il étouffe (23) l'arbre auquel il peut s'attacher. Au reſte, la Nature a mis de la différence entre les fruits, tant du lierre blanc, que du lierre noir; car quelques-uns ſont ſi amers que les oiſeaux n'y veulent pas toucher. Il y a auſſi une ſorte de lierre qui ſe tient droit en pied ſans aucun appui, & qui ſeul, entre tous les différents lierres, a été nommé par les Grecs, pour cette raiſon, *ciſſos* (24), c'eſt-à-dire le lierre proprement dit, le lierre par excellence; d'où celui qui rampe toujours à terre a été nommé par les mêmes Grecs, *chamæciſſos*, c'eſt-à-dire lierre nain (25).

deux *ſſ*, ſont ſujets à s'écrire auſſi par *ſt*.

(25) C'eſt le *lierre terreſtre*, autrement nommé *terrete*. Cette plante eſt aujourd'hui même d'un grand uſage en médecine. Théophraſte eſt, je penſe, le premier qui l'ait qualifié de terreſtre, ἐπίγειος, à la lettre *adterrenus*.

De edera quæ vocatur ſmilax.

CAPUT 35.

SIMILIS eſt ederæ, è Cilicia primùm quidem profecta, ſed in Græcia frequentior, quam vocant ſmilacem, denſis geniculata caulibus, ſpinoſis frutetoſa ramis, folio ederaceo, parvo, non anguloſo, à pediculo emittente pampinos, flore candido, olente lilium. Fert racemos labruſcæ modo, non ederæ; colore rubro, complexa acinis majoribus nucleos ternos, minoribus ſingulos, nigros duroſque: infauſta omnibus ſacris & coronis, quoniam ſit lugubris, virgine ejus nominis, propter amorem juvenis Croci, mutatâ in hunc fruticem. Id vulgus ignorans, plerumque feſta ſua polluit, ederam exiſtimando: ſicut in poetis, aut Libero patre, aut Sileno, quis omnino neſcit quibus coronentur? E ſmilace fiunt codicilli: propriumque materiæ eſt, ut admota auribus lenem ſonum reddat. Ederæ mira proditur natura ad experienda vina: ſi vas fiat è ligno ejus, vina transfluere, ac remanere aquam, ſi qua fuerit mixta.

(1) Ce nom, comme nous l'avons fait obſerver précédemment, p. 450, eſt commun à différentes ſortes de plantes. Celle dont il s'agit ici eſt notre *liſeron*, & le *biguorda* des Eſpagnols, ou *rovo cervino* des Italiens. Cette plante eſt diſtinguée par Dioſcoride, liv. 4, chap. 144, par le nom de *ſmilax trakheia*. Voyez ſa deſcription chez Cluſius, *Hiſt. Plant.* liv. 1, p. 112.

(2) Comme auſſi le ſafran, ou *crocus*, à l'hiſtoire duquel celle du *ſmilax* eſt jointe, comme on va le voir note 6; car le ſafran ou *crocus* le plus eſtimé des Anciens étoit celui du mont Corice en Cilicie.

(3) Comme les ſarments du buiſſon, écrit Dioſcoride, *ibid.*

(4) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 18.

(5) D'où lui vient le nom François de *lis eron*, ou *lis-ieron*, comme qui diroit *lis-hi-erre*, ou *lis-lierre*. J'ai fait obſerver plus haut qu'en ancien François, le lierre ſe diſoit *hierre*; d'où *lis-hierron*, & par corruption, ou contraction, *liſeron*.

(6 Théophraſte, *ibid.*

(7) Comme le dit Ovide, *Métam.* liv. 4, v. 283:

Et Crocon in parvos verſum cum Smilace flores.

(8) Selon le témoignage de Virgile, *Eglog.*

Paſtores, ederâ crescentem ornate poetam.

Du ſmilax âpre, ou ſorte de lierre appellé autrement liſeron.

L'ARBRISSEAU appellé *ſmilax* (1) reſſemble au lierre. Originairement il fut apporté de Cilicie (2); mais aujourd'hui il eſt commun en Grece. Ses tiges ſont en grand nombre, & garnies de nœuds. Il jette beaucoup de branches, & elles ſont épineuſes (3). Sa feuille eſt (4) ſemblable à celle du lierre: elle eſt petite & non anguleuſe; & de la queue de cette feuille il ſort des tendrons ou perits crampons par leſquels elle s'attache. Sa fleur eſt blanche, & a l'odeur du lis (5). Le *ſmilax* porte des grappes qui reſſemblent à celles de la vigne ſauvage, & non à celles du lierre, & qui ſont de couleur rouge. Les plus gros grains de ces grappes conriennent trois (6) pepins noirs & durs; mais les moindres n'en ont qu'un. On ne ſe ſert du *ſmilax*, ni pour les ſacrifices, ni pour les couronnes, ayant été mis au nombre des végétaux triſtes & de mauvais augure, depuis ce qui arriva à une jeune fille du même nom, laquelle, étant épriſe d'amour pour le jeune Crocus, fut méramorphoſée (7) en *ſmilax*. Le commun peuple, qui ignore cette circonſtance, profane le plus ſouvent la ſainteté des fêtes en ſe ſervant de *ſmilax* au lieu du lierre qui ſert à couronner les Poëtes (8), ainſi que le Dieu Bacchus, & le vieillard Silene (9), comme tout le monde ſait. On fait du *ſmilax* des tablettes à écrire: & ſon bois a cela de propre, que ſi on l'approche de l'oreille, il rend un petit ſon doux. Quant au lierre, on lui attribue une merveilleuſe vertu pour éprouver le vin où il y a de l'eau mêlée; car ſi l'on met de ce vin dans un vaiſſeau fait de bois de lierre, tout le vin, dit-on (10), ſe répand au dehors, & l'eau reſte dans le vaiſſeau.

(9) C'eſt à quoi ſont alluſion ces deux vers de l'Hymne 53 d'Orphée:

Εὐάστην, ἐπαείρουσι παίζουσι, σὺν Σιληνοῖς,
Ναΐδι καὶ Βάκχῳ ἡγεμόνι μολπόμενοι.

Evaſter, amans vigilias, juveneſcens, ſuis *Silenis*, Naiadibus & Bacchus dux, hederam ferentibus.

(10) C'eſt Caton qui écrit cela en ces termes: *Si voles ſcire in vinum aquæ addita ſit, nec ne, vaſculum facito de materia ederacea. Vinum id quod putabis aquam habere, eodem mittito. Si habebit aquam, vinum effluet, aqua ma-*

De aquaticis calamis & fruticibus.

CAPUT 36. INTER ea quæ frigidis gaudent, & aquaticos frutices dixiſſe conveniat. Principatum in his tenebunt arundines, belli paciſque experimentis neceſſariæ, atque etiam deliciis gratæ. Tegulo earum domus ſuas ſeptentrionales populi operiunt, durantque ævis tecta alta. Et in reliquo verò orbe cameras leviſſimè ſuſpendunt. Chartiſque ſerviunt calami, Ægyptii maximè, cognatione quâdam papyri. Probatiores tamen Gnidii, & qui in Aſia circa Anaiticum lacum naſcuntur. Noſtratibus fungoſior ſubeſt natura, cartilagine bibula, quæ cavo corpore intùs, ſupernè tenui inareſcit ligno; fiſſilis præacutâ ſemper acie; geniculata. Cæterò gracilitas nodis diſtincta, leni faſtigio tenuatur in cacumina, craſſiore paniculæ comâ, neque hac ſupervacuâ.

---

nebit. Nam non continet vinum vas ederaceum. Au reſte, cela a tout l'air d'un conte fait à plaiſir.

(1) Le roſeau, ou canne, ſe nomme en Hébreu *kaneh*, ſource de notre mot *canne*, pris dans le ſens de roſeau; en Italien & en Eſpagnol, *canna*; en Anglois, *cane*, *reede*; en Slawon, *trzcina*; en Flamand, *bies*, *riet*.

(2) Les Anciens en faiſoient des fleches: c'eſt pourquoi le mot *arundo* eſt employé dans ce dernier ſens par Virgile, *Enéide*, liv. 7:

. . . . . Adaque multo
Perque uterum ſonitu, perque ilia venit arundo.

(3) 1°. Par les cannes ou bâtons d'appui légers, mais fragiles, qu'ils procurent à l'homme, & dont l'uſage eſt des plus anciens, puiſque s'appuyer ſur un roſeau étoit un proverbe commun chez les Hébreux. Sur quoi voyez les Rois, liv. 4, chap. 18; Iſaie, chapitre 36; Ezéchiel, chapitre 29, &c. 2°. Le roſeau étoit d'uſage en tems de paix, puiſqu'on en faiſoit des plumes à écrire, & des flûtes ou flageolets, pour le plaiſir de l'oreille, comme Pline va l'obſerver lui-même.

(4) Comme l'inſinue Ovide, *Triſt.* liv. 4:

. . . . . Paſtor
Feſſus arundineo carmine mulcet oves.

(5) Plaute fait alluſion à cet uſage, *in Rudente*, act. 1, ſc. 2, v. 34:

Quin tu in paludem is, exſecaſque arundines,
Qui pertegamus villam, dum ſudum eſt? . . .

Des roſeaux, & autres plantes aquatiques.

En traitant des arbres qui aiment les lieux froids, il convient de parler des arbriſſeaux aquatiques. Les principaux ſont les roſeaux (1), dont la néceſſité ſe fait ſentir en tems de guerre (2), comme en tems de paix (3), & qui, indépendammenr de cette utilité, ſont deſtinés au plaiſir (4) de l'oreille. Les peuples du Nord en couvrent (5) leurs maiſons, & cette couverture ne laiſſe pas de durer pluſieurs années. Dans les autres pays on en fait des planchers légers. Les roſeaux ſervent auſſi pour écrire (6), principalement ceux d'Egypte (7), à cauſe d'une eſpece d'affinité qu'ils ont avec le papyrus, autre production du même pays. Néanmoins les meilleurs roſeaux pour écrire ſont ceux de Gnide (8), & ceux qui croiſſent en Aſie près du lac Anaïtique (9). Les nôtres ſont trop ſpongieux; car leur moëlle étant creuſe en dedans, & n'étant couverte que d'un bois très mince, elle ſe ſeche facilement, & boit l'encre. D'ailleurs, ils ſont fort noueux (10); ils ſe fendent aiſément, & leurs éclats ſont toujours très pointus. Ces roſeaux, ainſi garnis de nœuds par inrervalles, diminuent inſenſiblemenr de groſſeur du pied à la tête, & produiſent à leur cime une groſſe touffe qui a auſſi ſon utilité; car les aubergiſtes

(6) C'eſt à quoi fait alluſion Perſe, Sat. 3 :

Inque manus chartæ, nodoſaque venit arundo;
Tunc queritur craſſus calamo quod pendeat humor.

(7) Cela eſt confirmé par Martial, liv. 14, Epigr. 38 :

Dat chartis habiles calamos Memphitica tellus.

(8) C'eſt à quoi fait alluſion le *Gnidus arundinoſa* de Catulle, *Carm.* 37, p. 58. C'eſt auſſi pourquoi le roſeau à écrire eſt appellé *Gnidius nodus* par Auſone, Epit. 4 à Théon le Grammairien. Le *Gnidius nodus* d'Auſone explique le *nodoſa arundo* de Perſe, dans les vers cités note 6.

(9) Dans la contrée du même nom, en Arménie. Nous en avons parlé au liv. 5, chap. 24.

(10) C'eſt pourquoi le roſeau à écrire eſt appellé *nodus* par Auſone. Voyez la note 8.

Aut enim pro pluma ſtrata cauponarum replet : aut ubi lignoſiore callo induruit, ſicut in Belgis, contuſa, & interjecta navium commiſſuris, ferruminat textus, glutino tenacior, rimiſque explendis fidelior pice.

Calamis Orientis populi bella conficiunt : calamis ſpicula addunt irrevocabili hamo noxia. Mortem accelerant pinnâ additâ calamis. Fitque & ex ipſo telum aliud fracto in vulneribus. His armis ſolem ipſum obumbrant. Propter hoc maximè ſerenos dies optant : odêre ventos & imbres, qui inter illos pacem eſſe cogunt. Ac ſi quis Æthiopas, Ægyptum, Arabas, Indos, Scythas, Bactros, Sarmatarum tot gentes & Orientis, omniaque Parthorum regna, diligentiùs computet, æqua fermè pars hominum in toto mundo calamis ſuperata degit. Præcipuus hic uſus in Creta bellatores ſuos præcipitavit. Sed in hoc quoque, ut cæteris in rebus, vicit Italia : quando nullus ſagittis aptior calamus, quàm

(11) Je lis au texte *lignoſiore* avec le Pere Hatdouin, regardant la leçon manuſcrite *limoſiore* comme une faute de copiſte.

(12) Claudien, *Panegyr. quart. Conſ. Honor.* s'exprime ainſi :

Scis... quâ dirigat arte ſagittas
Armenius, tefugo quæ ſit fiducia Partho.

Le même Auteur, *Stiliconis Panegyr.* 1, dit encore :

Parthorum procetes & plebs pharetrata...
. . . . . .
Torquebas tefugum Partbis mirantibus arcum.

(13) Ainſi que le dit Ovide, *Triſt.* 3, Eleg. 10.

Pars cadit hamatis miſerè confixa ſagittis.

Conſultez, ſur les peuples orientaux chez qui les fleches étoient en uſage, Hérodote, liv. 7.

(14) D'où les Poètes donnent ſouvent aux fleches l'épithete de *volucris*, qui eſt moins ici au figuré qu'au propre ; témoin Virgile, *Enéid.* liv. 11 :

Dixit, & auratâ volucrem Threiſſa ſagittam
Deprompſit pharetrâ...

Car la fleche dont parle en cet endroit Virgile, étant dans ſon repos, & même dans ſon étui, ne peut être appellée *volucris*, que par la raiſon qu'elle eſt empennée, & ſemblable à cet égard à un oiſeau.

(15) Voyez les vers cités note 12.

(16) Les Crétois étoient ſur-tout fameux par leur adreſſe à manier l'arc, & par le grand uſage qu'ils faiſoient de la fleche, tant à la guerre qu'à la chaſſe ; d'où une fleche, chez les Poètes, a ſouvent l'épithete de *Gnoſia*, de

en

en garniſſent les matelas au lieu de plume. Lorſqu'elle eſt trop dure (11), comme il arrive chez les Belges, on la bat, & on s'en ſert pour calfeutrer les navires : elle eſt même meilleure pour cela que la poix ; car elle a plus de tenacité qu'aucune colle, & s'inſinue plus exactement que la poix dans les fentes.

Les Orientaux (12), dans leurs guerres, ſe ſervent de fleches faites de roſeaux ; & pour qu'elles ſoient plus malfaiſantes, & qu'on ne puiſſe les retirer du corps, ils les arment de pointes crochues & ſemblables à un hameçon (13). De plus, afin qu'elles donnent plus promptement la mort, ils les empennent (14) : & ces armes, entre leurs mains, ſe multiplient par elles-mêmes ; car en rompant d'une telle fleche ce qui eſt reſté hors de la plaie, ils font de ce tronçon une nouvelle fleche. Ils décochent une ſi grande quantité de ces traits, que le ſoleil en eſt obſcurci : c'eſt pourquoi ils aiment extrêmement les jours ſereins, & haïſſent le vent & la pluie, ne pouvant alors ſe ſervir de leurs armes, & ſe trouvant réduits, malgré eux, à la paix. Si l'on comptoit exactement les différents peuples, comme, par exemple, les Ethiopiens, les Egyptiens, les Arabes, les Indiens, les Scythes, les Bactriens, tous ceux des royaumes des Parthes (15), tant d'autres nations orientales, & tant de nations Sarmates, on trouveroit qu'environ la moitié du monde a été conquiſe par des roſeaux. Le grand uſage que les Crétois (16) en faiſoient à la guerre, a enfin tourné à la perte (16*) de leur Etat. Au ſurplus, en fait de production de roſeaux, l'avantage eſt demeuré à l'Italie ſur le reſte de

Gortynia, ou de *Cydonia*, d'autant de villes Crétiques :

Qualis conjectâ cervâ ſagittâ,
Quam procul incautam nemora inter Creſſia fixit
Paſtor agens telis, liquitque volatile ferrum
Neſcius. *Virgile, Enéide, liv. 4.*

Quæ vires jaculis ! vel cùm Gortynia tendis
Spicula, quàm felix arcus, certique petitor
Vulneris, & juſſum oenotii neſcius ictum !
Scis quo more Cydon, quâ dirigat arte ſagittas.
Claudien, Panegyr. in quart. Conſ. Honor.

Ille volantia
Præfigit calamis ſpicula Gnoſiis.
Prudence, Hym. 5.

(16*) Parceque leur adreſſe à tirer des fleches les enhardirent à entreprendre une guerre contre les Romains, dans laquelle ils furent ſubjugués par Metellus, qui, à l'occaſion de cette conquête, fut ſurnommé Crétique. Voyez Florus, liv. 3, chap. 7.

in Rheno Bononienſi amne, cui & plurima ineſt medulla, ponduſque volucre, & contra flatus quoque pervicax libra. Quippe non eadem gratia Belgicis. Hæc & Creticis commendatioribus : quamquam præferantur Indi, quorum alia quibuſdam videtur natura, quando & haſtarum vicem præbent additis cuſpidibus. Arundini quidem Indicæ arborea amplitudo : quales vulgò in templis videmus. Differre mares ac fœminas in his quoque Indi tradunt. Spiſſius mari corpus, fœminæ capacius. Navigiorumque etiam vicem præſtant (ſi credimus) ſingula internodia. Circa Aceſinem amnem maximè naſcuntur.

Arundo omnis ex una ſtirpe numeroſa, atque etiam reciſa fœcundiùs reſurgit. Radix naturâ vivax, geniculata & ipſa. Folia Indicis tantùm brevia. Omnibus verò à nodo orſa, complexu tenues per ambitum inducunt tunicas ; atque à medio internodio cùm plurimùm deſinunt veſtire, procumbuntque. Latera arundini calamoque in rotunditate bina, ſuper nodos alterno ſemper inguine, ut alterum ad dextra fiat, alterum ſuperiore geniculo ad læva per vices. Inde exeunt aliquando rami, qui ſunt calami tenues.

(17) Voyez leur figure chez Jacques Zanoni, Intendant du jardin de Bologne, dans ſon *Hiſtoire Botanique*, page 62.

(18) *In iis locis calamum, quem vocant Indicum, tantæ craſſitudinis, quantam duo ſimul homines expanſis ulnis complecti poſſint : altitudinis verò, quanta eſt mali ingentis onerariæ navis... In his differre mares ac fœminas : mari corpus eſſe validum ac firmum, ſine medulla : fœminæ medullam eſſe*, &c. Traduction d'un paſſage Grec de Teſias, recueilli par Photius, *in Bibl.* cod. 73, p. 144.

(18*) Voyez la fin de la note précédente.

(19) Et Théophraſte, entre autres, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 12. Voyez nos notes ſur le chap. 3 du liv. 7.

(20) C'eſt vers ce fleuve que viennent, ſelon Théophraſte, *ibid.* les roſeaux dont les Indiens font leurs fleches.

(21) Ceci, & preſque tout le reſte

l'Europe, comme en toute autre choſe : il n'y a point de meilleurs roſeaux pour faire des fleches que ceux (17) qui croiſſent le long de la riviere de *Reno*, qui paſſe auprès de Bologne. Ils ont beaucoup de moëlle, & ſont aſſez peſants : mais cette peſanteur n'empêche pas leur vîteſſe, & elle leur ſert de contrepoids contre la violence du vent. Les roſeaux de la Gaule Belgique ne ſont pas ſi bons : & les meilleurs de l'iſle de Crete ſont ceux dans leſquels ſe rencontrent les mêmes qualités que dans les roſeaux de Bologne. Mais ceux des Indes ſont encore plus eſtimés. Quelques-uns penſent qu'ils ſont d'une autre nature, d'autant que les Indiens en font des lances, en y ajoutant des pointes de fer. Il eſt vrai que les roſeaux des Indes ſont gros comme des arbres (18) : & ceux que nous voyons dans les temples ſont communément de cette groſſeur. Les Indiens diſent qu'il y a de la différence (18*) entre les roſeaux mâles & les roſeaux femelles ; que les premiers ſont plus maſſifs, & les ſeconds plus gros : & même, s'il faut ajouter foi à ce que l'on (19) rapporte, chaque portion de roſeau qui ſe trouve entre deux nœuds, eſt ſi conſidérable qu'elle ſert à faire une barque. Ces grands roſeaux croiſſent principalement le long du fleuve Aceſine (20).

Au reſte, dans toutes ſortes de roſeaux, une ſeule racine (21) donne naiſſance à pluſieurs tiges ; & plus on les coupe, plus il en revient. Les racines vivent long-rems, & ſont garnies de nœuds, ainſi que les tiges. Les ſeuls roſeaux des Indes ont la feuille courte. Les feuilles de toutes ſortes de roſeaux naiſſent des nœuds, & embraſſent la tige par pluſieurs pellicules. Elles ne l'enveloppent ordinairement que juſqu'au milieu de l'eſpace qui eſt entre deux nœuds ; & là, elles ſe penchent vers la terre. Elles naiſſent des deux côtés du roſeau, mais toujours alternativement, de façon que ſi l'une ſort à droite, l'autre ſortira à gauche, mais du nœud d'enſuite, & ainſi tour-à-tour. De ces nodoſités il ſort quelquefois auſſi des branches qui ſont autant de petits roſeaux.

de cette ſection, eſt emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 12.

Plura autem genera. Alia ſpiſſior, denſiorque geniculis, brevibus internodiis. Alia rarior, majoribus : tenuiorque & ipſa. Calamus verò alius totus concavus, quem ſyringiam vocant, utiliſſimus fiſtulis, quoniam nihil eſt ei cartilaginis atque carnis. Orchomenius eſt continuo foramine pervius, quem auleticum vocant : hic tibiis utilior, fiſtulis ille. Eſt alius craſſiore ligno, & tenui foramine : hunc totum fungoſa replet medulla. Alius brevior, alius procerior, exilior, craſſiorque. Fruticoſiſſimus, qui vocatur donax, non niſi in aquaticis natus : quoniam & hæc differentia eſt, multum prælatâ arundine quæ in ſiccis proveniat. Suum genus ſagittario calamo, ut diximus : ſed Cretico longiſſimis internodiis, obſequiumque, quo libeat flecti, calefacto. Differentias faciunt & folia non multitudine, verùm & colore. Varia Laconicis, & ab ima parte denſiora, quales in totum circa ſtagna gigni putant, diſſimiles amnicis, longiſque veſtiri tunicis, ſpatioſiùs à nodo

(22) Ceci, & preſque tout le reſte de cette ſection, eſt pareillement emprunté de Théophraſte, *ibid.*

(23) Comme qui diroit fiſtuleux, ou naturellement pratiqué d'un canal à vent. On faiſoit, en effet, les flageolers, ou fiſtules muſicales, avec des roſeaux. Ecoutons Ovide, *Métam.* liv. 1, v. 705 :

Panaque, cùm prenſam ſibi jam Syringa putaret,
Corpore pro nymphæ calamos tenuiſſe paluſtres :
Cùmque ibi ſuſpirat, motos in arundine ventos
Effeciſſe ſonum tenuem, ſimilemque querenti :
Atque ita diſparibus calamis compagine cerâ
Inter ſe junctis nomen tenuiſſe puellæ.

Ovide dit ici que le flageolet a retenu le nom de la nymphe Syrinx. C'étoit une fable qui prenoit ſa ſource dans le nom de *ſyringie* donné à la ſorte de roſeau dont on faiſoit le flageolet.

(24) D'où lui venoit ce nom même de *ſyringie*. De là auſſi notre mot *ſeringue*.

(25) Lac de Béotie, autrement nommé le lac *Copaïs*.

(26) C'eſt-à-dire propre à faire des flûtes, une flûte ſe nommant en Grec *aulos*.

(27) *Donax* en Grec, en François *canne*.

(28) Section précédente.

(29) Je lis au texte *obſequiumque* avec l'élite des manuſcrits. D'autres portent *obſequentique* ; ce qui, au reſte, offre le même ſens.

(30) Je lis au texte *varia*, & non

Les roſeaux (22) ſont de pluſieurs ſortes : les uns ſont plus gros, & ont leurs nœuds plus proches l'un de l'autre; & par conſéquent les intervalles plus courts entre deux nœuds : les autres ſont plus menus, & ont leurs nœuds plus éloignés l'un de l'autre; & en conſéquence ils ont les intervalles plus longs entre deux nœuds. Il y a un roſeau appellé *ſyringie* (23), & qui eſt entiérement creux (24) : il eſt très bon pour faire des flageolets, parce-qu'il n'a ni moëlle ni chair. Les roſeaux du lac Orkhoménien (25), qu'on appelle *auletiques* (26), ſont troués d'un bout à l'autre, & valent mieux pour faire des flûtes, ainſi que les *ſyringies* pour faire des flageolets. Il y a des roſeaux qui ont le bois fort épais, qui n'ont qu'un très petit trou, & qui ſont remplis d'une moëlle ſpongieuſe. Il y en a qui ſont bas & petits, & d'autres qui ſont grands & hauts; comme il y en a de menus, & d'autres qui ſont gros. Celui qu'on appelle *donax* (27) jette beaucoup de tiges; il ne croît que dans les lieux aquatiques : & cela fait encore une différence; car on eſtime beaucoup plus les roſeaux qui viennent dans des lieux ſecs. Les roſeaux propres à faire des fleches forment un genre à part, comme nous avons dit ci-devant (28). Toutefois ceux de Crete, qui ſervent à cet uſage, ont les intervalles de leurs nodoſités très longs; & quand on les a chauffés, ils ſe laiſſent plier (29) comme l'on veut. Les feuilles mettent auſſi de la différence entre les roſeaux, non pas par leur nombre, mais par leur couleur. Les roſeaux de Laconie ont les feuilles de diverſes (30) couleurs, & en plus grande quantité par le bas. On prétend que les roſeaux qui croiſſent autour des étangs ſont tout-à-fait de la même façon que ceux-là, mais qu'ils different de ceux qui croiſſent le long des rivieres, & qu'ils ſont enveloppés de plus longues pellicules, qui, partant des

pas *valida*, me fondant ſur le texte de Théophraſte, & ſur les autres raiſons apportées par le Pere Hardouin, pour rejetter la leçon téméraire introduite par les Editeurs : *Verùm robore & colore. Valida Laconicis, &c.* Le roſeau à fleurs de couleurs variées ſe nomme en France *canne royale.*

ſcandente complexu. Eſt & obliqua arundo, non in excelſitatem naſcens, ſed juxta terram fruticis modo ſe ſpargens, ſuaviſſima in teneritate animalibus. Vocatur à quibuſdam elegia. Eſt & in Italia naſcens adarca nomine, paluſtris, ex cortice tantùm ſub ipſa coma, utiliſſima dentibus, quoniam vis eadem eſt quæ ſinapi.

De Orchomenii lacus arundinetis accuratiùs dici cogit admiratio antiqua. Characian vocabant craſſiorem firmioremque, plotian verò ſubtiliorem: hanc in inſulis fluitantibus natam, illam in ripis exſpatiantis lacûs. Tertia arundo eſt tibialis calami, quem auleticon dicebant: nono hic anno naſcebatur. Nam & lacus incrementa hoc temporis ſpatio ſervabat: prodigioſus, ſi quando amplitudinem biennio extendiſſet: quod notatum apud Chæroniam infauſto Athenienſium, & ſæpè. Lebaida vocatur influente Cephiſſo. Cùm igitur anno permanſit inundatio, proficiunt in aucupatoriam quoque amplitudinem: vocabantur zeu-

(31) Ainſi portent tous les manuſcrits. Quelques-uns ont penſé qu'au lieu de *elegia*, il faudroit lire ici *epigea*, c'eſt-à-dire terreſtre, ou voiſine de la terre; & cela d'après Théophraſte, qui appelle ce même roſeau rampant *epigeios*. Conſultez Saumaiſe, *Præfatio ad Plinium*, p. 102 & 103.

(32) Ceci eſt répété par Pline, livre 20, chap. 22, & liv. 32, ſur la fin du chap. 10. Confirmé expreſſément par Dioſcoride, livre 5, chap. 137. C'eſt donc ſans fondement que Dioſcoride reproche à Pline d'avoir fauſſement compris l'*adarca* parmi les diverſes ſortes de roſeaux.

(33) Voyez la note 25.

(34) C'eſt le nom que lui donne Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chapitre 12. Ce nom ſignifie vallaire, c'eſt-à-dire tenant lieu de pieu, de fortification, de retranchement, &c.

(35) Tous les manuſcrits portent *plotian*. Chez Théophraſte, on lit *plotimon*; ce qui offre un tout autre ſens.

(36) Tout cela eſt emprunté de Théophraſte, *ibid.*

(37) Dans un combat fameux où les Athéniens, joints aux Béotiens, furent mis en déroute par le Roi Philippe, Pere d'Alexandre le Grand.

(38) L'élite des manuſcrits porte *Lebaida vocatur influente Cephiſſo*; & cette leçon authentique ſe défend en quelque ſorte d'elle-même. On peut cependant conſulter, par ſurabon-

nœuds, & s'avançant vers le haut, occupent un plus grand eſpace. Il y a une ſorte de roſeau qui ne s'éleve point, mais qui ſe répand près de terre, à la maniere d'un arbriſſeau : les bêtes en ſont très friandes, tant qu'il eſt tendre. Quelques-uns donnent à cette eſpece le nom d'*elegia* (31). On trouve en Italie, dans des endroits marécageux, une certaine écume ſalée (32), qui eſt attachée à l'écorce des roſeaux, mais ſeulement ſous leur touffe : elle eſt très bonne pour les dents; car elle a la même qualité que la graine de moutarde.

Quant aux roſeaux du lac Orkhoménien (33), les choſes merveilleuſes que les Anciens en ont dites, m'obligent d'en parler ici avec exactitude. Ils appelloient *kharakias* (34), c'eſt-à-dire vallaire, un roſeau gros & fort, & *plôtie* (35), c'eſt-à-dire nautile, un roſeau menu & foible. Le premier croiſſoit ſur les bords de ce grand lac, & le ſecond dans les iſles flottantes qu'il renferme. On y trouvoit une troiſieme ſorte de roſeau propre à faire des flûtes, & qui, pour cette raiſon, prenoit le nom d'*auletique*. Cette eſpece mettoit neuf ans à croître, comme auſſi le lac lui-même (36), qui augmentoit toujours pendant tout ce tems; & c'étoit un mauvais ſigne quand il augmentoit encore pendant deux ans au delà de ce terme ordinaire, ainſi qu'il arriva dans l'époque de la malheureuſe défaite des Athéniens auprès de Chéronée (37), & qu'il eſt arrivé pluſieurs autres fois. L'endroit où le fleuve Céphiſſe ſe jette dans le lac, s'appelle *Lebaïde* (38). Lorſque le débordement du lac a duré un an, les roſeaux deviennent ſi gros & ſi grands, qu'on en fait des perches pour chaſſer aux

dance, les raiſons judicieuſes dont le Pere Hardouin a cru devoir l'appuyer. Les autres Editeurs liſent *& apud Lebadiam ſæpe notatur influente Cephiſſo.* Saumaiſe, *Exercit. in Solin.* enchérit encore ſur cette interpolation téméraire; &, d'après un paſſage de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 12, mal appliqué au paſſage actuel de Pline, il voudroit qu'on lût : *Pelecania vocatur influente Cephiſſo.* Je m'en tiens d'une part à la leçon portée par l'élite des manuſcrits, & de l'autre à la ponctuation indiquée par le Pere Hardouin, laquelle reſtitue la phraſe actuelle dans toute ſa clarté.

gitæ. Contrà bombyciæ, maturius reciproco, graciles: fœminarum, latiore folio atque candidiore, modicâ lanugine: aut omnino nullâ, ſpadonum nomine inſignibus. Hinc erant armamenta ad incluſos cantus: non ſilendo & reliquo curæ miraculo, ut venia ſit, argento jam potiùs cani. Cædi ſolebant tempeſtivæ uſque ad Antigenidem tibicinem, cùm adhuc ſimplici muſicâ uterentur, ſub Arcturo: ſic præparatæ aliquot poſt annos utiles eſſe incipiebant. Tunc quoque multâ domandæ exercitatione, & canere tibiæ ipſæ docendæ, comprimentibus ſe ligulis, quod erat illis theatrorum moribus utilius. Poſtquam varietas acceſſit, & cantûs quoque luxuria, cædi ante ſolſtitia cœptæ, & fieri utiles in trimatu, apertioribus earum ligulis ad flectendos ſonos, quæ inde ſunt & hodie. Sed tum ex ſua quamque tantùm arundine congruere perſuaſum erat: & eam, quæ radicem anteceſſerat, lævæ tibiæ convenire; quæ

(39) C'eſt-à-dire *roſeaux d'oiſeleur.* Les jougs (ζεύγοι) ſont des lacets ou pieges de chaſſe, ſelon Heſychius. Les Latins font ſouvent mention des roſeaux d'oiſelerie:

Non tantùm calamis, ſed cantu fallitur ales,
Callida dum tacitâ creſcit arundo manu.
Martial. l. 14, Epigr. 218.

Aut creſcente levis traheretur arundine præda,
Pinguis & implicitas virga teneret aves.
Idem, l. 9, Epigr. 55.

Parati aucupes cum arundinibus.
Pétrone, Satyr. p. 141.

(40) Ceci eſt tiré de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 12. Ariſtote fait auſſi mention de ce genre de flûtes dans ſon livre περὶ Ἀκουσμάτων, p. 1202. C'étoient de longues flûtes.

(41) Ceci eſt encore emprunté de Théophraſte, *ibid.*

(41*) Théophraſte, *ibid.*

(42) L'élite des manuſcrits porte *Antigenidem*, & non pas *Antigenum*, comme d'autres liſent. Antigenide, en Grec *Antigenidas*, étoit un fameux muſicien, & ſur-tout un excellent joueur de flûte; en un mot, c'étoit le Blavet de ſon tems. Il floriſſoit ſous Alexandre le Grand. Ce fut lui qui, par mépris pour les ſuffrages de la multitude, diſoit à ſon diſciple: *Chante pour moi & pour les Muſes.* Sur quoi conſultez mon *Appel au petit nombre.* Toute l'Antiquité a retenti du nom d'Antigenide. Voyez Théophraſte, *ibid.* Plutarque, *Apo-*

oiſeaux;

oiſeaux; & alors on les appelle *zeugites* (39). Mais ſi le débordement ne dure pas une année entiere, les roſeaux ſont grêles & menus ; & alors on les nomme *bombycies* (40). Ceux (41) qui ont la feuille plus large & plus blanche que les autres, & ne ſont que peu cotonnés, s'appellent roſeaux femelles ; & ceux qui ne ſont point du tout cotonnés ſe nomment roſeaux ſtériles. C'eſt de ces derniers que l'on faiſoit des flûtes ; mais il falloit ſe donner tant de peine pour les ajuſter & les accorder, qu'il n'y a pas lieu de s'étonner qu'on leur ait ſubſtitué les flûtes d'argent dont on ſe ſert aujourd'hui. Lorſque la muſique étoit encore ſimple (41*), c'eſt-à-dire juſqu'au tems d'Antigénide (42), célebre joueur de flûte, on cueilloit ces roſeaux vers le lever de l'Arcture (43), comme au tems le plus convenable ; enſuite on les accommodoit, & au bout de quelques années on commençoit à en tirer des ſons. Il étoit néceſſaire enſuite d'exercer beaucoup ces flûtes, afin de les adoucir & de leur former le ſon, car elles avoient leurs anches fort ſerrées l'une contre l'autre : ce qui étoit plus avantageux pour le théâtre de ce tems-là. Mais lorſque la muſique fut devenue plus variée, & le chant plus délicat, on commença à cueillir ces roſeaux avant le ſolſtice d'été, ſans pourtant les employer comme flûtes qu'après trois ans révolus : mais, du reſte, on fit les anches de ces flûtes plus ouvertes, afin de rendre les ſons plus mélodieux ; & cette réforme a été ſuivie juſqu'à ce jour. On étoit alors perſuadé que les anches devoient être faites du même roſeau que la flûte. On croyoit auſſi que la partie (44) du roſeau la plus proche de la racine étoit la meilleure pour la flûte qui ſe jouoit de la main gauche, & qu'au contraire la portion du roſeau la plus proche de la racine étoit la meilleure pour la flûte qui ſe jouoit

phthegm. p. 193 ; Tatien, contre les Grecs, p. 177 ; Valere Maxime, livre 3, chap. 7 ; Aulu-Gelle, liv. 15, chapitre 17, page 827 ; Apulée, *Florid.* livre 1, page 6 ; Cicéron, dans ſon Brutus, page 569, &c. &c.

(43) Au mois de Septembre, comme on le verra au liv. 18, chap. 31.

(44) Pline continue de parler d'après Théophraſte, *ibid.*

cacumen, dextræ : immenſum quantum prælatis, quas ipſe Cephiſſus abluiſſet. Nunc ſacrificæ Tuſcorum è buxo,

(45) C'eſt de ces flûtes deſtinées aux ſacrifices que parle Séneque le Tragique, lorſqu'il dit :

Sacrifica dulces tibia effundat modos.

Nous traiterons de ces flûtes au l. 28, chap. 2.

(46) J'ai déja parlé des flûtes de cette matiere, en traitant du buis. Quoi qu'il en ſoit, Ovide fait mention des flûtes de buis dans ce vers des *Métamorphoſes*, liv. 12, v. 157 :

Iongave multifori delectat tibia buxi.

Et Virgile, dans le demi-vers déja cité :

Buxoſque vocat Berecynthia Mater ;

paſſage qui fait voir que la flûte Phrygienne, au moins quant à la matiere, & à ſa deſtination aux cérémonies ſaintes, étoit la même que la flûte Toſcane. Quant à ce qui concerne les matieres diverſes dont les Anciens compoſoient leurs diverſes flûtes, je crois ne pouvoir mieux faire que de rapporter ici la diſſertation curieuſe donnée à ce ſujet par le Pere Hardouin, dans ſes *Notæ & Emendationes* ſur le livre 16 de Pline, n°. XXIV : *Nam quod ad tibiarum materiam primùm attinet, fuiſſe eam multiplicem docet Plinius :* Nunc ſacrificæ, *inquit*, Tuſcorum è buxo : ludicræ verò loto, oſſibus aſininis, & argento fiunt. *Fieri & ex auro, orichalco, cervorum, aſinorumque cruribus Philoſtratus admonet, lib.* 5, *de vita Apoll. cap.* 7, *p.* 228. Χρυσῆ τε καὶ ὀρειχάλκε, καὶ ἐλάφων κτήμασ, . . . οἱ δὲ καὶ ὄνων. *Julius Pollux, lib.* 4, *cap.* 9, *tit.* 6 : Ἡ δὲ ὕλη τῶν αὐλῶν κάλαμος, ἢ χαλκὸς, ἢ λωτὸς, ἢ πύξος, ἢ κέρας, ἢ ὀστοῦν ἐλάφου, ἢ δ' ἁφῆς τῆς χαμαὶ ξύλε κλάδος, τὴν ἐντριφῶσαν ἀφῃρημένος, &c. *Fuiſſe ſignificat ex calamo, ære, loto, buxo, cornu, oſſe cervino, ligno chamædaphnes exemptâ medullâ, &c. E buxo quidem in ſacris adhibitas eſſe tibias, non Plinius modò, ſed & Statius auctor eſt, lib.* 4, Theb. *verſ.* 94 :

Cùm ſacra vocant, Idæaque ſuadet buxus.

Atque ea tibia ἔλυμος *vocabatur. Pollux, lib.* 4, *cap.* 10, *ubi varia tibiarum genera enumerat :* Ἔλυμος, τὴν μὲν ὕλην, πύξινος· τὸ δ' εὕρημα, Φρυγῶν. *Aliàs in ſacris ex ebore fuit : Maro, lib.* 2, Georg.

Inflavit cùm pinguis ebur Tyrrhenus ad aras :

hoc eſt, tibicen, qui in ſacris tibiam inflavit eburneam. E loto verò, præter Plinium, & Athenæum, quem in prioribus notis ad hunc locum, & Pollucem, quem proximè appellavimus, prodidère alii, quos retulimus, lib. 13, *ſect.* 32.

Sed vetuſtiſſima tibiarum materies, ut ex Plinio ac cæteris liquet, calamus tibialis fuit, antequam in craſſitudinem aucupatoriam creſceret, diceturque ζευγίτης : quod erat tum aucupiis tantùm utilis, non tibiis : atque hæc ei craſſitudo appellatioque adveniebat tum, cùm lacûs inundatio anno permanſiſſet : eâ verò maturiùs recedente ac ſubſidente, gracilior calamus fiebat, idemque tibiis aptus, & bombycias cognominatus, ob

de la main droite : mais on préféroit infiniment à tous les autres roſeaux ceux qui avoient été pris dans le fleuve Céphiſſe. Préſentement les flûtes dont les Toſcans ſe ſervent dans leurs ſacrifices (45), ſont de buis (46); & celles dont on ſe ſert dans les

ſimilitudinem ſoni, & ſpado, quod lanugine omnino nullâ eſſet. Plinii hæc verba ſunt ex hac ſectione : Tertia arundo eſt tibialis calami, quem auleticon dicebant : nono hic anno naſcebatur ; nam & lacus incrementa hoc temporis ſpatio ſervabat... Cùm igitur anno permanſit inundatio, proficiunt in aucupatoriam quoque amplitudinem : vocabantur zeugitæ. Contra bombyciæ, matutius reciproco, graciles : fœminatum latiore folio atque candidiore, modicâ lanugine : aut omnino nullâ, ſpadonum nomine inſignibus. Hinc erant armamenta ad incluſos cantus, &c. *Præiverat Plinio Theophraſtus totidem fermè verbis, libro* 4, Hiſt. *cap.* 12 : Φασὶ γὰρ καὶ δοκεῖ βαθυτομέντος τῆς λίμνης, μείναντα τὸν ἐπιόντα ἐνιαυτὸν, αὐξήσασθαι· καὶ γίνεσθαι τὸν μὲν αὐλητικὸν ζευγίτην· ἢ δ' ἂν μὴ συμπαραμείνῃ τὸ ὕδωρ, βομβυκίαν... Διαφέρει δὲ τῶν ἄλλων καλάμων, ὡς καθόλου λαβεῖν, ἀτρεφίᾳ τινὶ τῆς φύσεως· ἀσπληδίστερον γὰρ εἶναι, καὶ ἀσαρκότερον, καὶ ὅλως δὲ ὀλίγον τῇ περιφερείᾳ· καὶ γὰρ τὸ φύλλον πλατύτερον ἔχειν καὶ λευκότερον, τὴν δὲ ἀνθήλην ἐλάττω τῶν ἄλλων· τινὰς δὲ ὅλως μὴ ἔχειν, ὥς καὶ προσαφορίσασιν εἰναχίας· ἐξ ὧν ἀρίστα μὲν φασί τινες γενέσθαι τὰ ζεύγη· κατιφθῆ δὲ ὀλίγα παρὰ τὴν ἐργασίαν. Fertur enim, videturque, auctâ altitudine lacûs, duranteque inundatione, craſſari arundinem ; & fieri quidem craſſiorem, zeugitem ; bombyciam verò, cùm aqua non permanſerit... Diſtat autem *bombycias* à reliquis arundinibus, univerſè loquendo, nutrimenti nativi penuriâ : inanior enim eſt, & gracilior : atque in totum fœmina arundo aſpectu intelligitur ; latius enim ei folium eſt, candidiuſque ; lanuginis minùs, quàm cæteris. Quædam etiam omnino lanuginis nihil habent, quas ſpadonum nomine indigitant. Ex his optima tibiarum paria fieri aiunt, ſed pauca tamen rectè in opere ſuccedere. *Quibus ex verbis intelligas præpoſterâ interpunctionis vitio ante nos hunc Plinii locum laboraſſe, cùm ſic ederetur :* Fœminarum latiore folio atque candidiore : modicâ lanugine, aut omnino nullâ, ſpadonum nomine inſignibus.

Jam forma tibiæ in eo præcipuè poſita, quod & foraminibus multis conſtaret, & ligulis. De foraminibus res obvia eſt, nec eget explicatu. Papias, in Vocabulario : Tibia eſt inſtrumentum muſicæ, cum diverſis foraminibus, quæ ore inflatur. *Hinc* multifota tibia *Senecæ, Naſoni* multifotum buxum. *Ligulæ verò, ſeu lingulæ, fruſta erant duo exciſa ex arundine, tibiæ ori inſerta, ſic admota invicem, compactaque inter ſe, ut tenuis modò immittendo ſpiritui aditus inter utrumque foret : Gallis,* anche de hautbois, de cornemuſe, de muſette ; *Polluci, lib.* 4, *cap.* 9, *tit* 5, γλῶτται ; *Heſychio,* γλῶσσαι, & γλωσσίδες τῶν αὐλῶν ; *Feſto,* lingulæ. *Ad his concinnatores tibiarum* γλωσσοποιοὶ, *uti à foraminibus* αὐλοτρύπαι *vocabantur, auctore Polluce, tit.* 6, *pag.* 189. *Tibicinum in eo ars elucebat*

ludicræ verò loto, oſſibuſque aſininis, & argento fiunt. Aucupatoria arundo à Panhormo laudatiſſima: piſcatoria Abaritana ex Africa.

Arundinis Italiæ uſus ad vineas maximè. Cato ſeri eam jubet in humidis agris, bipalio ſubacto priùs ſolo, oculis diſpoſitis intervallo ternorum pedum: ſimul & corrudam, unde aſparagi fiant; concordare enim amicitiam.

---

in primis, ut labia lingulam bene complecterentur, neque ardenti idcirco ore canerent: Εὐτομία δὲ, ἣν τὰ χείλη ἐνθέμενα, τὴν τῦ αὐλῦ γλῶτταν, μὴ πιμπραμένη τῦ προσόπε, αὐλῇ, *inquit Philoſtr. lib.* 5, *de vita Apoll. cap.* 7, *pag.* 228.

Compreſſiores porro inter ſe lingulæ contentionem utique majorem poſcebant: atque id genus tibiæ bombyces vocabantur, à ſimilitudine ſoni, inflabanturque difficiliùs, & erant longiuſculæ. Ariſt. lib. περὶ Ἀκουσῶν, *pag.* 1202. Πάντες γὰρ χαλεπῶς πληροῦσι τὰ βόμβυκας, καὶ μετὰ συντονίας πολλῆς, διὰ τὸ μῆκος τῆς ἀποστάσεως. *Hinc & calami bombycia à Plinio appellati. Harum verò tibiarum præcipuus in theatris uſus. Plinius:* Tunc quoque multâ domandæ exercitatione, & canere tibiæ ipſæ docendæ, comprimentibus ſe ligulis, quod erat illis theatrorum moribus utilius. *Et illud expreſſum ex Theophraſto, lib.* 4, Hiſtor. *cap.* 12: Συμβαίνει δὲ τὸ σῶμα τῶν γλωττῶν, ὃ πρὸς διαστορίαν εἶναι χρήσιμον. Sed linguarum ora comprimi, quod ad ingreſſum nunciorum in ſcenam maximè eſt accomodatum. Διαστορία *ſcilicet, ingreſſum ſignificat nunciorum in ſcenam, in quo tibiarum utique contentione opus fuerit, hoc eſt, alto, elatoque concentu.*

Eadem proceſſu temporis apertiores *facta ſunt, inquit auctor,* ad flectendos ſonos. *Scilicet ut aſſa vox in cantu cùm flectitur, varietatem modulationis facit: quod qui præſtant* ἀσματοκάμπτας *Græci vocant: ſic in tibiarum modulatione, ſpiritus tibicinis vertitur ac temperatur, ut varios edat ſonos. Quo ſpectaſſe Plautus videtur,* Merc. *act.* 1, *ſc.* 2:

> Perii: animam nequeo vertere: nimis nihili tibicen fiem.

Atque ejuſmodi tibicines, camptaulas vocat Flavius Vopiſcus in Carino, p. 254.

Uſus denique tibiarum in ſacris: unde ſacrificæ Tuſcorum tibiæ *apud auctorem. Gruteri inſcriptio, pag.* 269: TIBICINES. ROMANI. QUI. SACRIS. PUBLIC. PRÆST. SUNT. *Et pag.* 175: COLLEGIO. TIBICINUM. ET. FIDICINUM. ROMANORUM. QUI. S. P. P. S. *hoc eſt,* qui ſacris publicis præſto ſunt. *Vide quæ dicturi ſumus, lib.* 28, *ſect.* 3. *Uſus &*

jeux publics, ou dans les divertiſſements particuliers, ſont de bois de *lotos* (47), ou d'os d'ânes (48), ou d'argent (49). Les meilleurs roſeaux pour l'oiſelerie viennent de Palerme en Sicile; & les meilleurs pour la pêche viennent d'Abarie, ville (50) d'Afrique.

Les roſeaux d'Italie s'emploient principalement en échalas (51) pour les vignes. Caton (52) veut qu'on les plante dans les lieux humides, après avoir béché la terre, mais qu'on laiſſe trois pieds de diſtance entre chaque bulbe (53), & que parmi ces bulbes on plante des aſperges ſauvages (54), que l'on change enſuite, par la culture, en aſperges domeſtiques; ces aſperges ſauvages, ſelon Caton (55), ayant une ſorte de ſympathie avec le roſeau.

---

in ludis, nuptiis, choreis, unde ludicræ *Plinio appellatæ. Sed de tibiis ac tibicinibus ſatis.*

(47) Arbre d'Afrique dont nous avons traité, liv. 13, chap. 17. Athénée, liv. 4, p. 182, fait mention des flûtes de *lotos*. On lit auſſi chez Feſtus: *Lotos, arboris genus, ex cujus materia frequenter tibiæ fiebant: cujus baccis paſti quondam lotophagi dicti.*

(48) Il eſt à propos de conſulter ici ce que diſent de plaiſant à ce ſujet Eſope & Philoxene, chez Plutarque, dans ſon *Banquet des ſept Sages*, p. 150. On faiſoit auſſi des flûtes avec l'os de la jambe d'un faon de biche, ou d'une grue. Voyez Athénée, livre 4.

(49) Voyez la diſſertation du Pere Hardouin, rapportée plus haut.

(50) Ville ou peut-être contrée d'Afrique, dont la ſituation préciſe n'eſt pas bien connue. Voyez Victor d'Utique, liv. 1. Cet Ecrivain en fait un lieu épiſcopal dans l'Afrique propre.

(51) Voyez Varron, *de re ruſt.* l. 1, chap. 8.

(52) *Sicuti in his locis ripæ, aut locus humectus erit, ibi . . . ferito, & arundinetum id hoc modo ferito. Bipalio vortito: ibi oculos arundinis pedes ternos alium ab alio ferito. Ibi corrudam ferito, undè aſparagi fiant: nam convenit arundinetum cum corruda, eo quia foditur & incenditur.* Caton, *de re ruſt.* ch. 6, p. 12.

(53) *Arundo optimè ſeritur, quos alii bulbos, alii oculos vocant.* Colum. *de Arborib.* chap. 29. Pline lui-même expliquera ce qu'il entend par ces bulbes ou yeux de roſeaux, au liv. 17, chap. 20.

(54) Nous traiterons de l'aſperge, tant ſauvage que domeſtique, au livre 19, chap. 8.

(55) Voyez la fin de la note 2.

De ſalice, genera ejus VIII; & quæ præter ſalicem ſint utilia ligaturis, & de rubis.

CAPUT 37. SALICEM verò circa: quâ nulla aquaticarum utilior; licèt populi vitibus placeant, & Cæcuba educent: licèt alni ſepibus muniant, contraque erumpentium amnium impetus, riparum muro in tutela ruris excubent in aqua ſatæ, cæſæque denſiùs innumero herede proſint.

Salicis ſtatim plura genera. Namque & in proceritatem magnam emittunt jugis vinearum perticas, pariuntque baltheo corticis vincula: & aliæ virgas ſequacis ad vincturas lentitiæ. Aliæ prætenues viminibus texendis ſpectabili ſubtilitate. Rurſus aliæ firmiores corbibus, ac plurimæ agricolarum ſupellectili: candidiores ablato cortice, lenique tractatu, vilioribus vaſis, quàm ut è corio fiant: atque etiam ſupinarum in delicias cathedrarum aptiſſimæ. Cædua ſalici fertilitas, denſior tonſurâ, ex brevi pugno veriùs, quàm ramo: non, ut remur, in noviſſimis curandâ arbore.

(1) Caton, *ibid.* qui s'exprime ainſi: *Salicem Græcam circum arundinetum ſerito, uti ſiet cui vineam alliges.*

(2) Sur tout le ſaule Grec. Voyez la note précédente. Le ſaule Grec, c'eſt notre *franc oſier*, le *nitela* des Latins, &c.

(3) J'ai donné la nomenclature du ſaule au chap. 18. Le Pere Hardouin a reconnu quinze eſpeces de ſaules au Jardin du Roi.

(4) L'aune, en Grec, *klêdrê*, en Anglois, *alder-tree*, *&c.* Nous en avons traité au chap. 18.

(5) Nous en connoiſſons en France juſqu'à quinze. Voyez la note 3.

(6) Cette eſpece eſt le *ſalix alba vulgaris arboreſcens*, autrement *ſalix perticalis.* Voyez ſa figure chez Dodonée, page 831.

(7) *Arundines binas ſingulis vitibus applicabimus: aut ſi regionis conditio permittit, vetera deprimemus haſtilia: quibus annectuntur ſingulæ tranſverſæ perticæ in imam partem ordinis: quod genus jugi canterium* (vignes perchées) *vocant ruſtici.* Columelle, l. 4, chapitre 12.

(7*) C'eſt le *ſalix purpurea nigra viminalis, folio amygdalino*, deſſiné chez Dalechamp, *Hiſt.* liv. 2, p. 276.

Du ſaule, & de ſes huit eſpeces : des autres ſortes de liens natifs : des buiſſons.

Le même Auteur (1) veut auſſi qu'on plante des ſaules (2) auprès des roſeaux; car de tous les arbres aquatiques, il n'en eſt point de plus utiles que les ſaules (3), ſans excepter le peuplier, qui prête ſon appui aux vignes, & ſur lequel les bons vins de Cécube croiſſent & ſe nourriſſent dans l'état de raiſins. Nous donnerons même au ſaule la préférence ſur l'aune (4), encore que celui-ci ſerve de retranchement & de rempart contre les débordements aux terres voiſines des fleuves, & que d'ailleurs lorſqu'on a coupé ſes branches, il pouſſe un plus grand nombre de rejettons.

Il y a des ſaules de pluſieurs ſortes (5). Les uns fourniſſent de très longues perches (6) dont on ſe ſert pour percher (7) les vignes, & des liens que l'on fait de leur écorce enlevée par bandes. Les autres fourniſſent des baguettes ſimples & pliantes, qui ſervent à lier différentes choſes. D'autres (7*) produiſent des baguettes fort menues dont on fait des paniers d'un ouvrage très fin & très beau. D'autres produiſent des baguettes plus groſſes & plus fortes, qui ſervent à faire des corbeilles, & quantité d'autres uſtenſiles des gens de campagne : elles ſont fort blanches quand on les dépouille de leur écorce ; elles ſont d'ailleurs fort aiſées à manier. On en fait juſqu'à des vaiſſeaux, lorſque leur deſtination vile (8) n'exige pas qu'on les faſſe de cuir; & elles ſont très propres pour les chaiſes à dos, où l'on ſe repoſe à ſon aiſe. Au reſte, plus on coupe le ſaule, plus il produit de bois; & plus on le tond, plus il devient épais. Il pouſſe des rejettons du ſommet de ſon tronc, lequel ſommet eſt fait en poing fermé, plus volontiers que de ſes branches. De toutes ces conſidérations, je conclus qu'on ne doit nullement négliger un tel arbre; car il n'y en a point

(8) J'ai ſuivi la leçon la plus accréditée. Cependant pluſieurs manuſcrits portent *melioribus vaſis, quæ ut ne corio fiant eædem : atque etiam, &c.*

Nullius quippe tutior eſt reditus, minoriſve impendii, aut tempeſtatum ſecurior.

Tertium locum ei in æſtimatione ruris Cato attribuit, prioremque quàm olivetis, quàmque frumento, aut pratis: nec quia deſint alia vincula; ſiquidem & geniſtæ, & populi, & ulmi, & ſanguinei frutices, & betullæ, & arundo fiſſa, & arundinum folia, ut in Liguria, & vitis ipſa, reciſiſque aculeis rubi alligant, & intorta corylus. Mirumque contuſo ligno alicui majores ad vincula eſſe vires. Salici tamen præcipua dos. Finditur Græca rubens: candidior Amerina, ſed paulò fragilior, ideo ſolido ligat nexu. In Aſia tria genera obſervant: nigram, utiliorem viminibus: candidam, agricolarum uſibus: tertiam, quæ breviſſima eſt, helicem vocant. Apud nos quoque multi totidem generibus nomina imponunt: vimineam vocant, eamdemque purpuream: alteram nitelinam à colore, quæ ſit tenuior: tertiam Gallicam, quæ tenuiſſima.

Nec in fruticum, nec in veprium cauliumve, neque in

(9) Caton, *de re ruſt.* chap. 6.

(10) Nous traiterons du genêt au livre 24, chap. 9. *Optima eſt ergo ad vitem ligandam geniſta, &c.* Columelle, liv. 4, chap. 13, p. 136.

(11) Dont j'ai traité, chap. 18, ainſi que du bouleau.

(12) Voyez Columelle, liv. 4, chapitre 31.

(13) Ou ſaule Grec, dont j'ai déja parlé, note 2. Voyez Columelle, livre 4, chap. 31, page 161.

(14) C'eſt le *ſalix minor viminalis.* Voyez ſa figure chez Dodonée, p. 831.

(15) On appelle *ſaule noir* celui dont l'écorce eſt noire ou purpurine (voyez Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chapitre 13), & *ſaule blanc* celui dont l'écorce eſt blanche. Les baguettes du noir ſont plus belles & plus ſouples, celles du blanc plus épaiſſes. Voyez la figure du noir chez Dalechamp, cité note 7*; & celle du blanc chez Dodonée, cité note 14.

(16) Comme qui diroit *contortilis.* Le Pere Hardouin ne me paroît point ſuffiſamment fondé à confondre le ſaule hélice avec le ſaule d'Amérie, qui eſt notre oſier ordinaire. L'hélice a un caractere donné qui lui eſt propre, ſavoir, la briéveté de ſon brin; car c'eſt ce que j'entends ici par *breviſſima:* qui

qui ſoit d'un profit plus sûr, qui cauſe moins de dépenſe, & qui craigne moins les injures des ſaiſons.

Auſſi Caton (9) donne aux ſaules le troiſieme rang parmi les biens de la campagne; & il les place même avant les oliviers, les bleds, & les prés. Ce n'eſt pas qu'il n'y ait quantité d'autres choſes dont on peut faire des liens; car, au défaut du ſaule, on a le genêt (10), le peuplier, l'orme, la ſanguine (11), le bouleau, le roſeau fendu, les feuilles du roſeau ordinaire, deſquelles on ſe ſert dans la Ligurie; les ſarments de vigne, les ronces (12), pourvu qu'on en ôte les épines; & le coudrier tordu; tous bois que l'on décompoſe pour les transformer en liens : ſur quoi l'on ne ſauroit aſſez s'étonner que ces bois démembrés & dépecés acquierent ainſi une force qu'ils n'avoient point étant entiers; mais il eſt vrai de dire que le ſaule vaut mieux pour cela que tout le reſte. On fend le ſaule rougeâtre, ou franc oſier (13). Le ſaule d'Amérie, ou oſier ordinaire (14), eſt plus blanc, mais un peu plus caſſant; c'eſt pourquoi on l'emploie ſans le fendre. En Aſie, il y a trois ſortes de ſaules; ſavoir, le ſaule noir (15), qui eſt meilleur pour des liens & divers ouvrages; le ſaule blanc, qui vaut mieux pour les uſtenſiles des gens de la campagne; & un troiſieme, qui eſt le plus court, & qu'on appelle *hélice* (16). En Italie on diſtingue auſſi trois ſortes de ſaules auxquels on donne différents noms. Le premier eſt celui qu'on appelle *viminal*, ou propre à lier; il eſt de couleur purpurine : le ſecond, qui eſt plus menu, ſe nomme *nitelin* (17), à cauſe de ſa couleur; & le troiſieme, qui eſt extrêmement menu, ſe nomme *Gaulois* (18).

On ne ſauroit mettre les joncs (19) dans la claſſe des arbriſ-

---

cette briéveté pourroit auſſi s'entendre de tout l'arbre, & non ſeulement de ſa verge.

(17) Voyez la note 2.

(18) C'eſt le *ſalix obſoleti, purpurei & tenuiſſimi viminis* de Columelle, *ibid.* Au reſte, il s'agit ici de la Gaule Italique.

(19) Le jonc, en Latin, *juncus, ſcirpus*; en Hébreu, *aghmon, ghome*; en Grec, *skhoinos, brullon, phlous, papyros*; en Eſpagnol, *junco*; en Ita-

herbarum, aut alio ullo, quàm ſuo genere, numerentur jure ſcirpi fragiles paluſtreſque, ad tegulum, tegeteſque : è quibus detracto cortice, candelæ luminibus & funeribus ſerviunt. Firmior quibuſdam in locis eorum rigor. Namque iis velificant non in Pado tantùm nautici, verùm & in mari piſcator Africus, præpoſtero more vela intra malos ſuſpendens. Et mapalia ſua Mauri tegunt : proximèque æſtimanti hoc videantur eſſe, quo inferiore Nili parte papyri ſunt, uſu.

Sed frutetoſi generis ſunt inter aquaticas & rubi ;

---

lien, *giunco ;* en Anglois, *bulrush*, en Allemand, *bintz*, *binſe ;* en Slawon, *ſit*, *ſitowie ;* en Flamand, *bieſe ;* en Danois, *ſiif*, *ſive*. Cette derniere dénomination, ramenée aux racines des diverſes langues du Nord, paroît ſignifier *maritime* ou *marécageux*. Quant à la dénomination Allemande, elle vient de BINDEN, *ligare*, *ſtrictè jungere ;* comme *juncus* ſe dérive auſſi *à jungendo*, ſelon tous les Critiques ; ce que juſtifie l'expreſſion de *vimen junci*, employée par Tibulle dans ce vers de l'Élégie troiſieme du liv. 2 :

Et fiſcella levis detexta eſt vimine junci.

Conſultons, chez Adrien Junius, la nomenclature polyglotte & plus ou moins diſcutée des différentes ſortes de joncs, ſans y comprendre le jonc propre, ou *ſcirpus*, dont nous venons de parler.

1°. JUNCUS LÆVIS, mariſcus *Plinio ; Græcis*, χοῖνος λεῖα ; *Belgis*, metchbieſen, bobbel ; *Hollandis*, bobbert.

2°. JUNCUS ACUTUS, *ex marinis & oxyſchanis, quorum triplex eſt genus. Is qui propriè* acutus, *vel* mas & ſterilis, ὀξὺς *eſt à Plinio dictus ; haud ambigo quin ſit quem* caricem *Servius intelligit, frequens maritimis in locis, tumuliſque arenariis oceano oppoſitis ; qui ex ſemetipſo, cacumine in terram depacto, naſcitur, ut Plinius fatetur : Hollandis*, hellem ; *Italis*, giunco marino ; *Hiſpanis*, junco matino, &c.

3°. JUNCUS HOLOSCHÆNUS, *mollis & carnoſus ; Græcis*, ὁλόχοινος ; *Belgis*, mattebieſen. *Hic ad vitilia utiliſſimus eſt, ferique fructum ovorum coherentium modo.*

4°. JUNCUS ODORATUS, ὀχοῖνος ; *officinis* ſquinanthum, *quaſi* χοίνου ἄνθος : *vulgus* paſtum camelorum, *ſeu* pabulum camelorum *nominat : Allemanis*, kammel-hew ; *Italis*, giunco odotato, ſquinante ; *Hiſpanis*, paya de la Mequa, paya de camelos.

5°. JUNCUS TRIANGULUS, *idem qui & cyperus, Gallis* ſouchet.

Conſultons auſſi, ſur le jonc proprement dit, Feſtus, au mot *ſcirpus : SCIRPUS eſt id quod in paluſtribus locis naſcitur, læve, & procerum, unde tegetes fiunt. Indè proverbium eſt, in eas na-*

ſeaux, ni des ronces, ni des tiges, ni des herbes, ni d'aucun autre genre de plante. Ils forment un genre à part. Ils ſont fragiles, & croiſſent dans les marais. Ils ſervent à couvrir les maiſons, & à faire des nattes ; & après les avoir écorcés, on ſe ſert de leur moëlle pour faire des meches (20) aux chandelles de cire qui s'emploient dans les funérailles (21). Ils ſont plus forts en certains lieux que dans d'autres. Les mariniers du Pô en font des voiles pour leurs bateaux, & même les Africains qui vont pêcher en mer : mais ceux-ci attachent leurs voiles pardevant les mâts, & non parderriere, contre l'uſage adopté par-tout ailleurs. Les Maures couvrent leurs cabanes (22) avec des joncs ; & il paroît qu'en ce pays-là les joncs ſervent aux mêmes uſages que le *papyrus* dans la baſſe Egypte (23).

Les ronces (24) ſont des arbriſſeaux aquatiques ; tel eſt auſſi le

tum res quæ nullius impedimenti ſunt : IN SCIRPO NODUM *quærere ;* chercher un nœud, une *difficulté* où il n'y en a point.

(20) C'eſt pourquoi, je penſe, les Grecs, &, à leur exemple, les Latins, donnoient au jonc, par rapport à cet uſage, le nom de *papyros* & de *papyrus*, ſans toutefois le confondre, à d'autres égards, avec le *papyros*, ou papier natif des Egyptiens. C'eſt à ces bougies ou chandelles de cire à meches de jonc, que fait alluſion Paulin, dans ce vers, *Natal.* 3 :

Lumina ceratis adolentur odora papyris ;

& Prudence, dans ce paſſage de l'Hymne 5, *ad incenſum lucernæ*, v. 15 :

Quin & fila favis ſcirpea floreis
Preſſo melle prius conlita fingimus.
Vivax flamma viget.....
Seu ceram teretem ſtuppa calens bibit.

Voyez auſſi Iſidore, *Orig.* livre 11, chap. 2 ; & Fortunat, vie de S. Hilaire, liv. 2, ſur la fin.

(21) Je lis *& funeribus* avec les manuſcrits, & non pas *& funalibus* avec quelques Critiques.

(22) MAPALIA, *caſæ Punicè appellantur.* Feſtus.

(23) Dans la baſſe Egypte, appellée le *Delta.* Au teſte, pluſieurs manuſcrits d'élite, au lieu de *quo inferiore Nili parte papyri ſunt, uſu*, portent *quo in interiore mundi parte papyrum uſu.* Le Pere Hardouin a été tenté d'admettre cette leçon. Selon lui, *mundus interior*, à l'égard des Romains, c'eſt l'Europe, l'Aſie mineure, & une partie de la haute Aſie ; & *mundus extimus*, c'eſt l'Afrique, à commencer par la Mauritanie.

(24) La ronce, *rubus vulgaris fructu nigro*, en Hébreu, *ſeneh ;* en Grec, *batos ;* en Italien, *rovo ;* en Eſpagnol, *carça ;* en Flamand, *bramben ;* en Allemand, *bramber-ſtaud ;* en Anglois,

atque ſambuci fungoſi generis ; aliter tamen, quàm ferulæ : quippe plus ligni utique ſambuco. Ex qua magis canoram buccinam tubamque credit paſtor, ibi cæſa, ubi gallorum cantum frutex ille non exaudiat. Rubi mora ferunt ; & alio genere ſimilitudinem roſæ, qui vocatur cynosbatos. Tertium genus Idæum vocant Græci à loco. Tenuius eſt quàm cætera, minoribuſque ſpinis, & minùs aduncis. Flos ejus contra lippitudines illinitur ex melle, & igni ſacro. Contra ſtomachi quoque vitia bibitur ex aqua. Sambuci acinos habent nigros atque parvos, humoris lenti, inficiendo maximè capillo : qui & ipſi aquâ decocti manduntur.

bramble ; en Danois, *brambaer*. (Ces quatre dernieres dénominations ſont la ſource de notre mot *framboiſier* ; car cet arbriſſeau eſt du genre des ronces, & prend en conſéquence, dans la pharmacie, le nom de *rubus Idæus*.) Enfin la ronce ſe nomme en Slawon *jeżyna*. La plupart des Nomenclateurs confondent abuſivement la ronce avec le buiſſon ; en Hébreu, *ſir*, *kots* ; en Grec, *phragmos* ; en Eſpagnol, *brenna* ; en Allemand, *dornheck* ; en Anglois, *bushe* ; en Slawon, *kierz*, *knicia*, *krzak*, *krzewina*. Voyez la figure de la ronce chez Dalechamp, *Hiſt. Plant.* liv. 2, chap. 1, p. 119.

(25) J'ai donné ſa nomenclature au chap. 25.

(26) Préjugé & conte de bergers.

(27) Voici ſa nomenclature par Adrien Junius : KYNOSBATOS, *roſa canina ſylveſtris Plinio* (*hanc* CYNORRHODON, CYNOSBATON, CYNO-XYLINÊN *Oraculum dixit*, *Plutarcho teſte*) ; KYNOKENTRON *Heſychio*, KYNOMÔRON *Galeno*, *ut creditur* ; en Allemand, *hagen butten*, *hau-buttel* ; en Flamand ou Belgique, *eglen-tier*. Cette déſinence Celtique *tier* exprime une eſpece ſauvage : auſſi appellons-nous encore aujourd'hui, à l'exemple des Belges, le *cynosbatos* des Grecs, *églantier*, *roſe ſauvage*, &c. Conſultez, ſur le vrai *cynosbatos* à fruit rouge, Lobelius, *in Adverſ.* p. 446 ; Adrien Junius, p. 142, article *Roſa canina*, ſous la diviſion numérotée 114 ; & Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 3, chap. 18.

(28) On eſt incertain ſi ceci doit s'entendre du mont Ida de Phrygie,

ſureau (25), qui eſt une plante ſpongieuſe, mais qui l'eſt d'une autre façon que les plantes férulacées, car il a plus de bois. Les bergers (26) croient que le ſureau étant coupé dans un endroit écarté, & d'où l'on ne puiſſe entendre le ſon du coq, les cors que l'on en fait ont un meilleur ſon que les autres. La ronce ordinaire porte des eſpeces de mûres. Il y a une autre ſorte de ronce qui reſſemble à un roſier, & qu'on nomme *cynosbatos* (27), c'eſt-à-dire roſe de chien. Il y en a une troiſieme que les Grecs appellent ronce Idéenne, à cauſe du mont Ida (28), où elle croît abondamment. Elle (29) n'eſt pas ſi grande que les autres, & ſes épines ne ſont ni ſi groſſes ni ſi crochues. Sa fleur, trempée dans le miel & appliquée ſur les yeux, eſt bonne (30) contre la chaſſie : elle eſt propre auſſi contre l'éréſipele (31). Priſe en breuvage dans de l'eau, elle eſt bonne contre les maladies de l'eſtomac (32). Quant au ſureau, il produit (33) de petits grains noirs, qui rendent une liqueur viſqueuſe, laquelle eſt fort propre à reindre les cheveux. Ces mêmes grains ſe mangent étant bouillis dans l'eau.

---

ou du mont Ida de Crete. Dioſcoride, liv. 4, chap. 38, qualifie auſſi le framboiſier de ronce Idéenne. Quelques Modernes le qualifient de *rubus Judæus*, en Belgique ou Flamand *hinnen bremen*.

(29) On lit la même choſe chez Dioſcoride.

(30) Contre l'inflammation des yeux, ſelon Dioſcoride, *ibid.*

(31) Confirmé par Dioſcoride, qui donne le nom d'éréſipele à la maladie appellée ici *ignis ſacer* par Pline. En effet, pluſieurs Critiques veulent que ces deux maladies ſoient la même.

(32) Confirmé par Dioſcoride, *ibid.* & par Pline lui-même, liv. 24, chapitre 14; & non pas chap. 7, comme il réſulteroit de l'indication donnée par le Pere Hardouin, qui cite la ſection 25 du liv. 24 de ſon édition, au lieu de la ſection 75.

(33) Dioſcoride, liv. 4, chap. 175; Théophraſte, liv. 3, chap. 13.

De ſuccis arborum, & natura materiarum, & de cædendis arboribus.

CAPUT 38. HUMOR & cortici arborum eſt, qui ſanguis earum intelligi debet, non idem omnibus. Ficis lacteus : huic ad caſeos figurandos coaguli vis. Ceraſis gummoſus, ulmis ſalivoſus ; lentus ac pinguis malis, vitibus ac piris aquoſus. Vivaciora, quibus lentior. Atque in totum corpori arborum, ut reliquorum animalium, cutis, ſanguis, caro, nervi, venæ, oſſa, medullæ, pro cute cortex. Mirum : is in moro medicis ſuccum quærentibus, vere, horâ diei ſecundâ, lapide incuſſus manat : altiùs fractus ſiccus videtur.

Proximi pleriſque adipes : ii vocantur à colore alburnum : mollis ac peſſima pars ligni, etiam in robore facilè putreſcens, teredini obnoxia : quare ſemper amputabitur. Subeſt huic caro, cui oſſa, id eſt, materiæ optimum. Alternant fructus, quibus ſiccius lignum, ut olea, magis quàm quibus carnoſum, ut ceraſus. Nec omnibus adipes carneſve

(1) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 19.

(2) Confirmé par Ariſtote, *Hiſtor. Anim.* liv. 3, chap. 16, p. 390.

(3) Je lis *gummoſus* avec les Editeurs, encore que les manuſcrits portent *cumminoſus*.

(4) Cette comparaiſon eſt empruntée de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 4.

(5) Confirmé par Marcellus Empir. chap. 12, où il recommande ce ſuc du mûrier contre le mal de dents. Au reſte, ce que Pline dit ici du mûrier, ou *morus*, c'eſt du ſycomore que le dit Dioſcoride, liv. 1, chap. 182 ; ce qui n'eſt pas à négliger.

(6) Je lis *vere* avec les manuſcrits, & non *fere* avec les Editeurs. La leçon manuſcrite *vere* eſt d'ailleurs pleinement confirmée par le texte de Dioſcoride, *ibid.* chez qui on lit ἔαρος πρώτου, c'eſt-à-dire *au commencement du printems*.

(7) *Optimum eſt conſtitutum jam & maturum olivetum in duas partes dividere, quæ alternis annis fructu induan-*

Des arbres conſidérés ſelon la nature de leur ſuc & de leur bois ; de la maniere de les couper.

Les arbres ont dans leur écorce même une certaine humeur (1), une ſorte de ſuc, qui leur tient lieu de ſang; mais cette humeur n'eſt pas la même dans tous les arbres. Celle du figuier eſt laiteuſe; elle peut ſervir de préſure (2) pour faire du fromage. Celle du ceriſier eſt gommeuſe (3), celle de l'orme baveuſe, celle du pommier graſſe & viſqueuſe, celle de la vigne & du poirier aqueuſe. Les arbres dont l'humeur eſt plus viſqueuſe, vivent plus long-tems. En un mot, on peut remarquer (4) dans les arbres, ainſi que dans les animaux, de la peau, du ſang, de la chair, des nerfs, des veines, des os, & de la moëlle. L'écorce leur tient lieu de peau. C'eſt une choſe admirable que ce qui arrive au mûrier (5); car lorſque les Médecins en veulent tirer du ſuc, ils ne font qu'entamer légérement l'écorce de cet arbre avec une pierre, & cela au printems (6), à la ſeconde heure du jour, & ils ont la quantité de ſuc qu'ils ſouhaitent; au lieu que s'ils ouvroient un peu profondément l'écorce, ils n'en obtiendroient pas une ſeule goutte.

Immédiatement ſous l'écorce, on trouve, dans la plupart des arbres, une eſpece de graiſſe qu'on appelle l'aubour, parcequ'elle a la couleur de l'arbre qui porte ce nom. C'eſt la partie la plus tendre & la moins bonne du bois : elle eſt fort ſujette à ſe pourrir, même dans le roure ou chêne dur, & à devenir vermoulue ; c'eſt pourquoi on doit toujours l'ôter. Au deſſous de l'aubour ſe trouve la chair, qui eſt accompagnée de ſes os, c'eſt-à-dire du cœur du bois. Les arbres qui ont le bois fort ſec, comme l'olivier, ne portent du fruit que de deux en deux ans (7), & cela leur arrive plus communément qu'à ceux qui ont un bois charnu,

tur : neque enim olea continuo biennio uberat. Columell. liv. 5, chap. 9.

largæ, ſicuti nec animalium acerrimis. Neutrum habent buxus, cornus, olea; nec medullam, minimumque etiam ſanguinis: ſicut oſſa non habent ſorba, carnem ſambuci (& plurimam ambæ medullam); nec arundines majore ex parte.

In quarumdam arborum carnibus pulpæ venæque ſunt. Diſcrimen earum facile. Venæ latiores candidioreſque pulpæ fiſſilibus inſunt. Ideo fit, ut aure ad caput trabis quamlibèt prælongæ admotâ, ictus ab altero capite vel graphii ſentiatur, penetrante rectis meatibus ſono. Unde deprehenditur, an torta ſit materies, nodiſque conciſa. Quibus ſunt tubera, ſic ſunt in carne glandia. In iis nec vena, nec pulpa, quodam callo carnis in ſe convoluto. Hoc pretioſiſſimum in citro & acere. Cætera menſarum genera fiſſis arboribus circinantur in pulpam: alioqui fragilis eſſet vena in orbem arboris cæſa. Fagis pectines tranſverſi in pulpa. Apud antiquos inde & vaſis honos. Manius Curius

(8) Du moins le cornouiller mâle, qui n'a point du tout de moëlle, comme Pline l'a obſervé, chap. 25. Quant à la queſtion ſi l'olivier & le buis ont de la moëlle, conſultez Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 5, chap. 6 & chap. 7.

(9) Ici tous les manuſcrits, au lieu de *ſambucus*, portent *ſabucus* ſans *m*. L'une & l'autre leçon ſont recevables, & toutes deux déſignent le ſureau. La leçon manuſcrite a été employée par Quintus Setenus Samonicus, chapitre *de Phreneſi & de capite curando*, dans ce vers:

Ungitur & ſuccis dederit quos parva ſabucus.

(10) C'eſt ainſi que Pline, liv 11, chapitre 51, a déjà dit: *Currit eadem* (vox) *concavo vel recto parietum ſpatio, quamvis levi ſono dicta verba ad alterum caput perferens.* Conſultez, ſur cet effet acouſtique, Kirkher, *in Phonurgia nova*, p. 65.

(11) Je lis au texte *in citro & acere* avec l'élite des manuſcrits, & non pas *in cedro* avec quelques Editeurs. Nous avons amplement traité des durillons ou nœuds du cittonniet, au liv. 13, chap. 15.

(12) Nous avons traité des nœuds ou durillons de l'érable, ci-deſſus, chap. 16.

(13) Ces lignes tranſverſales rendent plus implicite, & par conſéquent corroborent le riſſu ligneux. Les vaſes de bois de hêtre ont été célébrés par comme

comme le cerisier. Il y a des arbres qui n'ont pas beaucoup d'aubour ni de chair; comme aussi les animaux les plus furieux ne sont ni fort gras ni fort charnus. Le buis, le cornouiller (8), l'olivier, n'ont ni aubour, ni chair, ni moëlle, & très peu de sang. Le cormier n'a point d'os, le sureau (9) point de chair; & néanmoins tous deux sont bien fournis de moëlle. La plupart des roseaux n'ont aussi ni chair ni os.

Il y a des arbres dont la chair est garnie de nerfs & de veines. La distinction de ces deux choses est facile. Dans les bois à fendre, les veines sont plus larges, & les nerfs plus blancs. De là vient que si on approche l'oreille du bout d'une poutre, quelque longue qu'elle soit, & que quelqu'un frappe l'autre bout, ne fût-ce qu'avec un poinçon à écrire, on sentira le coup, parceque le son pénétrera par les conduits qui vont en droite ligne (10). On connoît par ce moyen si un bois est tortu & entrecoupé de nœuds. Les durillons ou bosses qu'on trouve en certains bois, sont comme les glandes qui se rencontrent dans la chair des animaux. Ces durillons n'ont ni veines ni nerfs, & sont formés par un certain enrortillement de la chair repliée sur elle-même. Ceux qui se trouvent dans le citronnier (11) & l'érable (12) sont très estimés. Quant aux autres bois propres à faire des tables, après qu'on les a fendus, on les taille & on les arrondit, en choisissant pour cet effet la partie où sont les nerfs; car si on choisissoit celle où sont les veines, ils casseroient aisément. On remarque dans la partie nerveuse du hêtre certaines lignes transversales (13), qui ont fait beaucoup estimer aux Anciens les vases fabriqués de ce bois. Manius (14) Curius affirma par serment, que de tout le butin pris par les ennemis, il n'avoit retenu

deux des plus grands Poètes Latins :

. . . . . Pocula ponam
Fagina. . . . . .

Virgil. Egl. 3, *v.* 36.

. . . . . Cælatus eodem
Sistitur argento crater, fabricataque fago
Pocula . . . . . .

Ovid Métam. l. 8, *v.* 669.

(14) Personnage dont il a déja été

juravit ſe ex præda nihil attigiſſe, præter guttum faginum, quo ſacrificaret.

Lignum in longitudinem fluctuatur: ut quæ pars fuit ab radice, validiùs ſidit. Quibuſdam pulpa ſine venis, mero ſtamine & tenui conſtat. Hæc maximè fiſſilia. Alia frangi celeriora, quàm findi, quibus pulpa non eſt: ut oleæ, vites. At è contrario totum è carne corpus fico. Tota oſſea eſt ilex, cornus, robur, cytiſus, morus, ebenus, lotos, & quæ ſine medulla eſſe diximus.

Cæteris nigricans color. Fulva cornus, in venabulis nitet, inciſuris nodata propter decorem. Cedrus, & larix, & juniperus rubent.

De larice, & abiete, & ſapino, & cæteris hujuſmodi arboribus cædendis.

CAPUT 39. LARIX fœmina habet, quam Græci vocant ægida, mellei coloris. Inventum eſt pictorum tabellis immor-

queſtion liv. 7, chap. 16. Voyez Valere Maxime, liv. 4, chap. 3, p. 208.

(15) C'eſt-à-dire un vaſe conformé de façon que l'eau n'en ſortoit, pour ainſi dire, que goutte à goutte, comme ſont à-peu-près nos théieres, ou vaſes à verſer le thé. Plaute a employé cette même expreſſion au diminutif. On lit dans une de ſes Comédies: *Ut guttulam hauriret ex* GUTTULO.

(16) C'eſt ſa poſition naturelle & néceſſaire lorſqu'il vogue librement ſur l'eau; car toute planche, toute poutre, tout bâton, &c. eſt diviſible en deux bras ou leviers de réſiſtance plus ou moins inégale, ou ſur leſquels l'effort du courant agit plus ou moins inégalement: &, pour peu que l'équilibre ceſſe entre ces deux leviers, ce qui ne peut manquer d'arriver, voilà le morceau de bois en queſtion ſollicité, & bientôt néceſſité à voguer ſelon ſa longueur. Pline ne paroît point avoir ſaiſi cette loi phyſique; & il s'exprime comme s'il eût cru qu'il dépendoit du choix de l'homme de laiſſer flotter le bois dans un autre ſens que ſuivant ſa longueur. Que s'il s'agit ici de poutres qu'on tient à l'eau priſonnieres, & ſans leur permettre de ſuivre le courant, il eſt encore évident que ces poutres étant de bois, c'eſt-à-dire d'une matiere plus légere qu'un égal volume d'eau, elles ne ſauroient

pour lui qu'un égouttoir (15) de hêtre, pour s'en ſervir dans les ſacrifices.

On met flotter le bois dans l'eau ſelon ſa (16) longueur; mais le côté de la racine enfonce davantage. Il y a des bois qui n'ont point de veines, & ne ſont compoſés que de nerfs & de menus filaments. Ce ſont les plus aiſés à fendre. Il y en a d'autres qui n'on point de nerfs, & ceux-là ſe caſſent plutôt qu'ils ne ſe fendent; comme la vigne & l'olivier. Le bois du figuier eſt tout chair. Celui de l'*ilex*, du cornouiller, du roure, du cytiſe, du mûrier, de l'ébénier, du *lotos*, & des arbres que nous avons dit (17) n'avoir point de moëlle, n'eſt compoſé que d'os.

Tous ces bois ſont d'une couleur noirâtre, excepté le cornouiller, qui eſt rouſſeâtre, & dont on fait de très bons épieux (18), que l'on laiſſe garnis de nœuds aux endroits ébranchés, pour leur donner plus d'agrément. Le cedre, le larix, le genevrier, ont leur bois rougeâtre.

Du larix, de l'abies ou ſapin, & autres arbres de ce genre; & de la maniere de les couper.

Le *larix* femelle (1) a une certaine partie (2) que les Grecs appellent *ægide* (3), & qui eſt de couleur (4) de miel. Les pein-

plonger dans l'eau verticalement, mais bien ſelon leur longueur, c'eſt-à-dire horizontalement: & il n'y a encore rien en cela qui ſoit au choix de l'homme.

(17) Alluſion à ce que Pline a dit de l'olivier & du buis dans la premiere ſection de ce chapitre.

(18) Comme l'exprime Ovide, Héroïde 4, v. 83:

Sive tenes lato venabula cornea ferro.

(1) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, dit cela du *peukê* femelle. Il ne s'enſuit cependant pas que le *larix* des Latins réponde au *peukê* des Grecs. C'eſt ce que j'ai démontré au chap. 9, notes 21, 22, 26, 30, &c.

(2) Celle qui contient la moëlle, & lui ſert d'enveloppe immédiate. On la nomme le *louchon*: c'eſt le *leukon* ou *leuſon* des Grecs. Voyez la note 6.

(3) Théophraſte, *ibid.*

(4) *D'une belle couleur*, ſe contente d'écrire Théophraſte. Je lis chez cet Auteur *eukhrôs*, comme paroît avoir

tale, nulliſque fiſſile rimis, hoc lignum. Proximum medullæ eſt. In abiete leuſon Græci vocant. Cedri quoque duriſſima, quæ medullæ proxima, ut in corpore oſſa, deraſo modò limo. Et ſambuci interiora mirè firma traduntur. Namque qui venabula ex ea faciunt, præferunt omnibus: conſtat enim ex cute & oſſibus.

Cædi tempeſtivum quæ decorticentur, ut teretes, ad templa cæteraque usûs rotundi, cùm germinant, aliàs cortice inextricabili, & carie ſubnaſcente ei, materiâque nigreſcente. Tigna & quibus aufert ſecuris corticem, à bruma ad Favonium: aut ſi prævenire cogamur, Arcturi occaſu, & ante eum Fidiculæ: noviſſimâ ratione, ſolſtitio. Dies ſiderum horum reddetur ſuo loco.

Vulgò ſatis putant obſervare, ne quæ dedolanda arbos ſternatur ante editos ſuos fructus. Robur vere cæſum teredinem ſentit: brumâ autem, neque vitiatur, neque pandatur, aliàs ob-

lu le Pere Hatdouin, chez qui cependant on lit *ekhrôs*; ce qui déſigneroit une matiere ſans corps, c'eſt-à-dire légere & ſans conſiſtance: car ſi *khrôſis*, en Grec, ſignifie couleur, *khrôs*, dans cette même langue, ſignifie corps; & ce mot *khrôs*, précédé de l'*e* privatif, ſignifie ſans corps. Je préſume, au reſte, qu'il y a ici une faute d'impreſſion chez le Pere Hardouin, puiſqu'il traduit *ekhrôs* par *coloris elegantis & boni*; ce qui prouve qu'il a lu *eukhrôs*.

(5) Ou peut-être pour en faire des palettes pour y coucher leurs couleurs en attente.

(6) On lit chez Théophraſte *leukon*. Voyez la note 2.

(7) Il eſt à remarquer que les manuſcrits portent *ſabuci* au lieu de *ſambuci*.

(8) Théophraſte, *ibid.* dit ſimplement qu'on en fait des bâtons légers.

(9) *Cædi tempeſtivum eſt; materiem quidem rotundam, & quæ decorticanda eſt, cùm germinare incipit. Tunc enim cortex extricari facilè poteſt: id quod turgere appellant, ob humorem qui ſub eo cortice eſt.* Théophraſte, *ibid.*

(10) Théophraſte, *ibid.*

(11) Les deux époques données par Théophraſte, *ibid.* ſont la vendange (τρυγητὸν), & l'Arcture (Ἀρκτοῦρον): mais il les accompagne de la prépoſition μετὰ, dont la force eſt ambiguë, & qui, jointe à l'accuſatif, ſignifie tantôt *pra*, tantôt *poſt*, tantôt *in*, &c.

(12) Au liv. 18.

(13) *Omne quod validum eſſe debet tempeſtiviùs cæditur, non ſolùm cùm*

tres s'en ſervent pour peindre (5) deſſus, parcequ'elle eſt incorruptible, & qu'elle n'eſt point ſujette à ſe fendre. Cette partie eſt voiſine de la moëlle; les Grecs la nomment *leuſon* (6) dans l'*abies*. La partie qui eſt proche de la moëlle eſt auſſi très dure dans le cedre, pourvu qu'on ôte l'aubour; & elle eſt pour cet arbre la même choſe que l'os dans un corps d'animal. On prétend que le dedans du ſureau (7), je dis la partie compriſe entre la moëlle & la peau, eſt extrêmement fort: auſſi en fait-on des épieux (8), que l'on préfere à tous les autres; car le ſureau eſt un compoſé d'os & de peau.

L'époque du bourgeonnement eſt (9) auſſi celle de couper les bois que l'on veut ſimplement écourter, pour les employer ainſi dans les temples, ſans les équarrir, ni travailler dans leur rondeur; autrement (10) on ne pourra venir à bout d'enlever l'écorce, la pourriture ſe mettra deſſous, & le bois noircira. Les bois dont on veut faire des poutres, & d'autres choſes qu'il s'agit d'équarrir, doivent ſe couper depuis le ſolſtice d'hiver, juſqu'au retour du vent d'occident; ou, ſi on en a beſoin avant cette époque, on pourra les couper vers (11) le coucher de l'Arcture, ou vers celui de la Lyre, qui arrive encore plutôt, ou enfin vers le ſolſtice d'été. Nous expliquerons en ſon lieu (12) le tems du lever & du coucher de ces deux conſtellations.

On croit communément que tout bois qu'on veut équarrir, ne doit ſe couper (13) qu'après qu'il a porté ſon fruit. Le chêne-roure (14), ſi on le coupe au printems, eſt fort ſujet à devenir vermoulu (15): mais ſi on le coupe vers le ſolſtice d'hiver, il ne

germinare deſierit, verùm etiam cùm fructum percoxerit.

(14) Théophraſte dit cela du *drys* des Grecs.

(15) Conſultons-en la raiſon chez Vitruve, liv. 2, chap. 9, p. 32: *Vere enim omnes arbores fiunt prægnantes, & omnes ſuæ proprietatis virtutem effe-runt in frondes, anniverſarioſque fructus. Cùm ergo inanes & humidæ temporum neceſſitate fuerint, vanæ fiunt, & raritatibus imbecillæ. Uti etiam corpora muliebria cùm conceperint, à fœtu ad partum non judicantur integra. neque in venalibus ea quæ ſunt prægnantia, præſtantur ſana: idco quod in corpore præ-*

noxium etiam ut torqueat ſeſe findatque : quod in ſubere tempeſtivè quoque cæſo evenit. Infinitum refert & lunaris ratio : nec niſi à viceſima in triceſimam cædi volunt. Inter omnes verò convenit, utiliſſimè in coitu ejus ſterni, quem diem alii interlunii, alii ſilentis lunæ appellant. Sic certè Tiberius Cæſar concremato ponte naumachiario, larices ad reſtituendum cædi in Rætia præfinivit. Quidam dicunt, ut in coitu & ſub terra ſit luna : quod fieri non poteſt niſi noctu. At ſi competant coitus in noviſſimum diem brumæ, illa ſit æterna materies : proximè, cum ſuprà dictis ſideribus. Quidam & Canis ortum addunt, & ſic cæſas materies in forum Auguſtum. Nec novellæ autem ad materiem, nec veteres utiliſſimæ. Circumciſas quoque ad medullam aliqui non inutiliter relinquunt, ut omnis humor ſtantibus

ſeminatio creſcens, ex omnibus cibi poteſtatibus detrahit alimentum in ſe : & quo firmior efficitur ad maturitatem partûs, eo minùs patitur eſſe ſolidum id ipſum ex quo procreatur, &c.

(16) Emprunté de Théophraſte, *ibid.* Au reſte, je lis au texte *vitiatur* avec le manuſcrit de Chifflet, & non *viatur* avec les autres manuſcrits.

(17) Emprunté de Théophraſte, *ibid.* & confirmé par Columelle, chez qui on lit, liv. 11, chap. 1 : *Omnis materia ſic cæſa judicatur carie non infeſtari.* Tout Lecteur inſtruit ſent de lui-même avec combien de réſerve il faut déférer à ces déciſions, ſouvent ſuperſtitieuſes, des Anciens, touchant les diverſes influences de la lune.

(18) Conſultez l'Auteur des *Géoponiques*, liv. 3, chap. 1, p. 83 ; & Fournier, *Hydrogr.* liv. 1, chap. 23, p. 37.

(19) *Naumakhia*, en Grec, ſignifie *combat naval.* Le pont des Naumachies étoit un pont compoſé de l'aſſemblage des mêmes navires qui ſervoient à donner au peuple Romain des ſpectacles de Naumachies, c'eſt-à-dire de vaiſſeaux ſur leſquels & avec leſquels on exécutoit la repréſentation d'un combat naval. Sur les cinq Naumachies de la ville de Rome, conſultez Publius Victor.

(20) La Rhétie eſt une dépendance des Alpes : ainſi cela ne contredit point ce que dit Vitruve, que le *larix* eſt une production propre à l'Italie.

(21) Cet arbre fut choiſi de préférence, parcequ'il ne donne ni charbon ni flamme, comme écrit, d'après Pline, Palladius, livre 12, *Novemb.* tit. 15, p. 173.

(22) On lit la même choſe chez

ſe gâte (16) point, ni ne ſe courbe ; au lieu que coupé dans un autre tems, il eſt ſujet à ſe déjetter & à ſe fendre, comme fait le liege en toute ſaiſon, & même étant coupé dans l'époque la plus convenable. La lune eſt ici d'une conſéquence infinie (17) : on prétend qu'il ne faut couper les bois que depuis le vingtieme de la lune juſqu'au trentieme ; mais tout le monde convient (18) que la coupe eſt excellente dans la conjonction de cette planete avec le ſoleil. C'eſt pourquoi le pont des Naumachies (19), à Rome, ayant été brûlé, l'Empereur Tibere donna ordre qu'on coupât en Rhétie (20), dans le tems de cette conjonction, la quantité de *larix* (21) néceſſaire pour le rétablir. Quelques-uns diſent (22) que pour avoir une bonne coupe, il faut que la lune ſoit en même tems en conjonction, & ſous terre, ce qui ne ſauroit arriver que pendant la nuit; mais que ſi la lune ſe trouve en conjonction le jour même du ſolſtice d'hiver, le bois que l'on coupera alors ſera éternel; & que le meilleur enſuite ſera celui que l'on coupera lorſque cette conjonction ſe rencontrera avec le coucher de l'Arcture & de la Lyre, ou (comme d'autres ajoutent) avec le lever de la Canicule. Ceux-ci diſent pour raiſon, que les bois que l'on employa pour bâtir le marché d'Auguſte (23), furent coupés dans cette derniere époque. Le meilleur bois à mettre en coupe eſt celui qui n'eſt ni trop jeune ni trop vieux. Il y a des gens qui, après avoir coupé (24) les arbres tout autour juſqu'à la moëlle, les laiſſent debout pendant quelque tems, afin que toute leur humeur s'écoule par ce moyen ; & cette méthode eſt fort bonne. Nos Hiſtoriens (25) rapportent une choſe bien merveilleuſe, ſavoir,

l'Auteur des *Géoponiques*, liv. 3, chapitre 1, p. 83.

(23) Ce marché étoit ſitué dans le huitieme quartier de la ville de Rome, ſelon Publius Victor, comme les Naumachies dans le quatorzieme quartier, ſelon le même Auteur.

(24) Confirmé par Vitruve, liv. 2, chap. 9, p. 33. Ecoutons auſſi Palladius, *ibid.* p. 172 : *Materies ad fabricam cædenda eſt, cùm luna decreſcit: ſed arbores quæ cæduntur, uſque ad medullam ſecuribus reciſas, aliquandiu ſtare patieris, ut per eas partes humor, ſi quis in venis continetur, excurrat.*

(25) Entre autres Florus, liv. 2, cha-

defluat. Mirum apud antiquos primo Punico bello classem Duillii Imperatoris ab arbore excisa LX die navigasse. Contrà verò Hieronem regem CCXX naves effectas diebus XLV tradit L. Piso. Secundo quoque Punico bello, Scipionis classis XL die à securi navigavit. Tantùm tempestivitas etiam in rapida celeritate pollet.

Cato, hominum summus in omni usu, de materiis hæc adjicit: » Prælum è sapino atra potissimùm facito. Ulmeam, » pineam, nuceam, hanc atque aliam materiam omnem » cùm effodies, lunâ decrescente eximito post meridiem, » sine vento Austro. Tunc erit tempestiva, cùm semen » suum maturum erit. Cavetoque ne per rorem trahas, » aut doles ». Idemque mox: » Nisi intermestri, lunâque » dimidiatâ, ne tangas materiem. Tunc ne effodias aut » præcidas abs terra. Diebus septem proximis, quibus » luna plena fuerit, optimè eximitur. Omnino caveto » ne quam materiam doles, neve cædas, neve tangas, nisi

pitte 2, p. 42, chez qui on lit: *Duillio Cornelioque Cos. etiam mari congredi Populus Romanus ausus est. Tum quidem ipsa velocitas classis comparatæ auspicium fuit. Intra enim LX diem quàm cæsa sylva fuerat, CLX navium classis in ancoris stetit: ut non arte factæ, sed quodam munere Deorum conversæ in naves, atque mutatæ arbores viderentur.*

(26) Dans la quatrieme année de la premiere guerre Punique, l'an de Rome 493.

(27) Sur la célérité avec laquelle cette guerre fut conduite, consultez Florus, *ibid.*

(28) Ce Prince, ayant été vaincu par les Romains dès le commencement de la premiere guerre Punique, changea de parti, & devint l'allié de la République.

(29) Le premier du surnom d'*Africain.*

(30) J'ai le premier saisi la véritable interprétation de ce passage de Pline. M. Jault ne paroît nullement l'avoir compris, lorsqu'il traduit: *Tant il est avantageux de savoir prendre son tems, lors même que l'on est le plus pressé.*

(31) Caton, *de re rust.* chap. 31, p. 29.

(32) Caton, *ibid.* chap. 37.

(33) Je lis au texte *septem*, d'après Caton; & non pas *quatuor* avec les Editeurs de Pline antérieurs au Pere Hardouin. Les manuscrits portent *tiii diebus*; ce Savant fait voir qu'il faut

que

que dans la premiere guerre Punique (26), la flotte du Général Duillius fit voile ſoixante jours après que le bois dont elle étoit conſtruite eut été coupé. Lucius Piſon raconte auſſi que dans la guerre (27) contre Hiéron (28), Roi de Syracuſe, deux cents vingt navires furent bâtis en quarante-cinq jours. Enfin, dans la ſeconde guerre Punique, la flotte de Scipion (29) fut en état & fit voile quarante jours après que le bois eut été coupé; ce qui prouve qu'il l'avoit été dans le tems convenable : & cette condition eſt tellement eſſentielle, qu'étant bien obſervée, elle peut contrebalancer les défauts qui réſultent (30) d'une trop grande précipitation dans la conſtruction & dans l'emploi des navires.

Voici les préceptes que donne, touchant les bois, Caton l'ancien, qui étoit l'homme le plus entendu dans toutes les choſes de la vie : » Pour faire (31) votre preſſoir, dit-il, ſervez-vous princi-
» palement de l'*abies* noir. Quand vous voudrez arracher un orme,
» un pin, un noyer, ou quelque autre arbre que ce ſoit, arrachez-
» le dans le déclin de la lune, après midi, & lorſque le vent du
» ſud ne ſouffle point. Le vrai tems de couper un arbre, c'eſt
» lorſque ſon fruit eſt mûr. Ayez attention de ne point l'arra-
» cher ou l'équarrir lorſqu'il y a de la roſée ». Le même Auteur ajoute enſuite : » Ne touchez point (32) à vos arbres, ſi ce n'eſt
» dans la conjonction de la lune, ou dans le premier quartier;
» mais dans ce tems-là même, ne les arrachez pas, & ne les cou-
» pez pas. Le meilleur tems pour les arracher, c'eſt pendant les
» ſept (33) jours de la pleine lune. Ayez ſoin de ne jamais (34)
» équarrir ou couper votre bois, & de n'y pas même toucher,

lire *u ii diebus* ; ce qui revient au compte de Caton. Cette leçon *ſeptem* eſt encore pleinement juſtifiée par l'expreſſion κατὰ τὸ πανσέληνον, *tempore plenilunii*, dont ſe ſert ici l'Auteur des *Géoponiques*.

(34) Je lis au texte *ne quam* d'après Caton lui-même, & non pas *nigram* avec pluſieurs Editeurs; moins encore *nigrâ* (c'eſt-à-dire *nigrâ lunâ, nigræ ſub tempore lunæ*) avec Dalechamp. Car que ſignifieroit ce *nigrâ lunâ?* S'entendroit-il de la lune éclipſée, ou ſimplement de la lune ombragée de nuages? Et d'ailleurs Caton, cité ici par Pline, doit nous ſervir de guide.

» ſiccam ; neve gelidam, neve rorulentam ». Tiberius idem & in capillo tondendo ſervavit interlunia. M. Varro adverſus defluvia præcepit obſervandum id à pleniluniis.

Larici & magis abieti ſucciſis, humor diu defluit. Hæ omnium arborum altiſſimæ ac rectiſſimæ. Navium malis antenniſque propter levitatem præfertur abies. Communia his pinoque, ut quadripartitos venarum curſus bifidoſque habeant, vel omnino ſimplices. Ad fabrorum inteſtina opera medulla ſectilis : optima quadripartitis materies, & mollior quàm cæteræ. Intellectus in cortice protinus peritis. Abietis quæ pars à terra fuit, enodis eſt : hæc, quâ diximus ratione, fluviata decorticatur, atque ita ſapinus vocatur : ſuperior pars nodoſa, duriorque, fuſterna. Et in ipſis autem arboribus robuſtiores Aquiloniæ partes. Et in totum

(35) Je lis ici *Tiberius* avec les manuſcrits.

(36) *Ego iſta etiam*, inquit Agraſius, *non ſolùm in ovibus tondendis, ſed in meo capillo, à patre acceptum ſervo, ne decreſcente lunâ tondens calveſiam.* Varron, liv. 1, *de re ruſt.* Le P. Hardouin reprend ici Fulvius Urſinus d'avoir prétendu qu'il falloir lire chez Varron *ut decreſcente* au lieu de *ne decreſcente.* Le paſſage actuel de Pline dépoſe en effet contre cette correction téméraire.

(37) Les deux arbres d'eſpece Grecque, dont Théophraſte dir cela, ſont le *peukê* & l'*elatê.* Mais Vitruve, l. 2, chap. 9, ſoutient que le *larix* eſt une production particuliere à l'Italie. Théophraſte n'a donc point voulu déſigner ici le *larix* ſous le nom de *peukê.* Voy. la note 1.

(38) Théophraſte dit ceci de l'*elatê.*

(39) Théophraſte dit ceci de l'*elatê.*

(40) Emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 5, chap. 2.

(41) Vitruve, livre 2, chapitre 9, page 33.

(42) Saumaiſe, d'après ceux des manuſcrits qu'il a conſultés, lit ici *decoratur* au lieu de *decorticatur :* cette correction de Saumaiſe eſt démonrrée vicieuſe par le texre de Vitruve, chez qui on lit, liv 2, chap. 9 : *Ima autem pars abietis, cùm exciſa quadro fluviis diſparatur, ejecto torulo in eadem arbore, ad inteſtina opera comparatur, & ſapinea vocatur.* Au reſte, je lis ici, chez Vitruve, *quadro fluviis diſparatur*, & non pas *quadrifluviis*, &c. comme on avoit lu juſqu'ici, par une inſigne mépriſe. *Quadro parari per fluvium* ſe dit d'un bois que l'on ſe propoſe d'équarrir, & que l'on prépare à cette opération, en le faiſant flotter dans l'eau pour lui faire quitter ſon écorce : *fluviata decorticatur*,

» lorſqu'il eſt chargé de gelée blanche ou de roſée, mais ſeule-» ment lorſqu'il eſt ſec». L'Empereur Tibere (35) ne ſe faiſoit jamais faire les cheveux que quand la lune étoit en conjonction. Marcus Varron dit que pour les empêcher de tomber, il faut ſe les faire faire dans la pleine (36) lune.

Le *larix* (37) & l'*abies* (38) pleurent long-tems après qu'on les a coupés, & principalement l'*abies*. Ces deux arbres ſont les plus hauts & les plus droits de tous. On préfere néanmoins l'*abies* pour faire (39) les vergues des navires, à cauſe de ſa légéreté. Le *larix*, l'*abies* & le pin ont cela de commun, qu'on y remarque quatre veines, ou deux, ou une ſeulement. Le cœur de ces arbres eſt très bon pour les ouvrages de menuiſerie. Le bois qui a quatre veines eſt le meilleur de tous, & en même tems le plus doux. Les connoiſſeurs (40) ſavent juger de la qualité d'un bois par ſon écorce. La partie baſſe de l'*abies* n'a point (41) de nœuds : on l'écorce (42) après l'avoir fait flotter dans l'eau de la maniere que nous l'avons dit ci-devant (43). La partie haute eſt garnie de nœuds, & elle eſt auſſi plus dure. Au reſte, la partie de l'*abies* qui eſt

comme dit notre Pline. Lors donc (écrit Vitruve) qu'après avoir coupé la partie baſſe de l'*abies*, & l'avoir mis flotter, on s'apperçoit, en levant par ce moyen l'écorce, que ce bloc n'eſt pas propre à équarrir (*cùm quadro hæc pars fluviis diſparata eſt, ſeu male parata eſt*), on prend le parti de faire ſauter le premier cercle de ce bloc, & l'on fait du reſte des ouvrages de menuiſerie. J'ai le premier jetté du jour ſur ce paſſage célebre de Vitruve, que Philander, le Pere Hardouin & d'autres Critiques ont vainement tenté de réſoudre. La mépriſe eſt venue de la fauſſe interprétation qu'ils ont faite du mot *diſparatur*. Ce mot ne ſignifie pas ici *diſtinguitur*, comme en quelques occaſions : dans celle-ci la conjonction *dis* doit ſe prendre en mauvaiſe part, comme le *dys* des Grecs. C'eſt ainſi que les Latins diſoient *diſperdere*, *diſtineri*, &c. pour *malè perdere*, *invitè & cum angore teneri*, &c. Le mot *comparatur* qui ſuit dans la phraſe de Vitruve, & qui y ſignifie *ſimul paratur*, comparé avec l'expreſſion employée ici par Pline, *fluviata decorticatur*, auroit dû éclairer ſur la vraie ſignification de *fluviis diſparatur* qui précede ; car *comparare* ſignifie préparer, apprêter. *Convivium comparabat*, il préparoit un feſtin, écrit Cicéron, *Verr.* 2. *Diſparare* ſignifie donc ici *malè parare* mal préparer.

43 Sur la fin du chapitre 38, où Pline a dit : *Lignum in longitudinem fluctuatur.*

deteriores ex humidis opaciſque : ſpiſſiores ex apricis, ac diuturnæ. Ideo Romæ infernas abies ſupernati præfertur. Eſt per gentium quoque regiones in iis differentia. Alpibus, Apenninoque laudatiſſimæ : in Gallia, Jura, ac monte Vogeſo : in Corſica, Bithynia, Ponto, Macedonia. Deterior Æneatica, & Arcadica. Peſſimæ Parnaſſia & Euboica, quoniam ramoſæ ibi & contortæ, putreſcenteſque facilè. At cedrus in Creta, Africa, Syria, laudatiſſima. Cedri oleo perunĉta materies, nec tineam, nec cariem ſentit. Junipero eadem virtus, quæ cedro. Vaſta hæc in Hiſpania, maximèque Vaccæis : medulla ejus ubicumque ſolidior etiam, quàm cedrus. Publicum omnium vitium vocant ſpiras, ubi convolvêre ſe venæ atque nodi. Inveniuntur in quibuſdam, ſicut in marmore, centra, id eſt, duritia clavo ſimilis, inimica ſerris. Et quædam fortè accidunt, lapide

(44) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* l. 5, chap. 2.

(45) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* l. 5, chap. 3.

(46) Je lis au texte *Jura* avec le Pere Hardouin. Cependant tous les manuſcrits & les anciennes éditions portent *Juribus*.

(47) Aux confins de la Lorraine & de l'Alſace.

(48) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 5, chap. 9, fait mention des arbres, & principalement de l'*elatê* de Corſe.

(49) Lieu ou contrée inconnue. Au lieu de *Æneatica*, on lit ici Αἰανικὴ (*Æanica*) chez Théophraſte. Le Pere Hardouin conjecture qu'il faut lire chez cet Auteur Αἰνιανικὴ, & par conſéquent, chez Pline, *Ænianica* faiſant de cette région Ænianique la même que celle des Ænianes, qui renfermoit le mont Oeta, où ſe brûla Hercule. Nous avons traité des peuples Ænianes au liv. 4, chap. 2.

(50) Théophraſte dit qu'ils ont beaucoup de nœuds.

(51) Confirmé par Vitruve, liv. 2, chap. 9, p. 35.

(52) Sur la propriété de cette huile, conſultons Vitruve, *ibid.* page 34 : *Quemadmodum ex cupreſſu & pinu reſina, ſic ex cedro oleum, quod cedreum dicitur, naſcitur : quo reliquæ res cùm ſint unctæ, uti etiam libri, à tineis & à carie non læduntur.*

(53) Confirmé par Vitruve, ou plutôt emprunté de lui, *ibid. Cedrus & juniperus eaſdem habent utilitates.* Ce ſont ſes paroles. On croit commu-

du côté du nord, a plus de force que les autres (44). Les *abies* qui croiſſenr dans les lieux humides & ombragés, valent toujours moins (45) : ceux qui croiſſent dans des lieux expoſés au ſoleil, ont un bois plus maſſif, & durent davantage. De là vient qu'à Rome on préfere ceux qui croiſſent vers la mer de Toſcane à ceux qui croiſſent vers la mer Adriatique. La différence des pays met auſſi de la différence entre les arbres. Ceux des Alpes & du mont Apennin ſont les plus eſtimés. Il en eſt de même de ceux du mont Jura (46) & des montagnes des Vauges (47), dans la Gaule; ainſi que de ceux de l'iſle de Corſe (48), de la Bithynïe, du Pont, de la Macédoine. Ceux d'Ænea (49) & d'Arcadie ne ſont pas ſi bons. Les pires de tous ſont ceux du mont Parnaſſe & de l'iſle d'Eubée; car ils ſont tortus, ont beaucoup de (50) branches, & pourriſſent facilement. Les cedres de Crete, d'Afrique & de Syrie ſont très (51) eſtimés. Le bois que l'on oint d'huile de cedre (52) n'eſt point ſujet aux vers ni à la pourriture. Les genevriers ont la même (53) propriété que le cedre. Ils ſont fort grands en Eſpagne, principalement dans le pays des Vaccéens (54). Par-tout ils ont le cœur plus dur que ne l'a le cedre. Un vice commun à tous les bois, c'eſt lorſqu'il s'y rencontre des enrortillements de veines & de nœuds diſpoſés en ſpirales (55). On trouve auſſi dans certains bois, de même que dans le marbre, des durillons qui reſſemblent à des clous (56), & qui gâtent les ſcies.

---

nément que Vitruve écrivoit ſous Auguſte.

(54) Avant le Pere Hardouin on liſoit ici *baccæ ejus* au lieu de *Vaccæis*. Ce Savant, ayant compulſé l'élite des manuſcrits, y a conſtamment trouvé *vaccæeis*; d'où il s'autoriſe à lire *Vaccæis*. J'ai cru devoir adopter cette correction. On a traité des Vaccéens au livre 3, chap. 3.

(55) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 5, chap. 3, emploie le même terme, σπείρας.

(56) Le mot *centra* eſt ici une traduction brute du mot κέντρα, *aculei*, *clavi*, *&c.* employé par Théophraſte. C'eſt une licence familiere à Pline. On en a déja vu un exemple au chapitre 7, dans cette phraſe, *prædurum ac fragile centrum*; & on en retrouve une autre, liv. 37, chap. 9, dans cette phraſe : *Sapphiri ... inutiles ſculpturæ, intervenientibus cryſtallinis centris.*

comprehenſo aut recepto in corpus, aut alterius arboris ramo.

Megaris diu ſtetit oleaſter in foro, cui viri fortes affixerant arma, quæ cortice ambiente ætas longa occultaverat. Fuitque arbor illa fatalis excidio urbis præmonitæ oraculo, cùm arbor arma peperiſſet : quod ſucciſæ accidit, ocreis galeiſque intus repertis. Ferunt lapides ita inventos, ad continendos partus eſſe remedio.

De materiis, de magnitudine arborum, & quæ cariem & ruinam non ſentiunt, & de perpetuitate materiarum.

CAPUT 40. AMPLISSIMA arborum ad hoc ævi exiſtimatur Romæ viſa, quam propter miraculum Tiberius Cæſar in eodem ponte naumachiario expoſuerat advectam cum reliqua materie : duravit ad Neronis Principis amphitheatrum. Fuit autem trabs è larice, longa pedes CXX, bipedali craſſitudine æqualis. Quo intelligebatur vix credibilis reliqua altitudo, faſtigium ad cacumen æſtimantibus. Fuit memoriâ noſtrâ

(57) Ceci eſt emprunté de Théophraſte, *ibid.*

(58) Ceci eſt pareillement emprunté de Théophraſte, *ibid.*

(59) Dans l'époque du ſac de Mégare par Périclès. Cet événement fit partie de la guerre du Péloponneſe. Conſultez, ſur cette priſe de Mégare, Diodore de Sicile, liv. 12.

(60) Quand on trouvoit une pierre dans la ſubſtance d'un arbre, on étoit dans l'uſage de qualifier d'accouchement & d'enfantement cette fauſſe production accidentelle ; témoin l'oracle rendu au ſujet de l'olivier de Mégare. On s'accoutuma donc inſenſiblement à préſumer que ces *pierres d'accouchement*, comme on les nommoit alors, avoient la vertu de favoriſer l'accouchement des femmes, de préſerver des fauſſes couches, &c. Cette ſuperſtition tenoit à une interprétation ou analogie purement onomatique, c'eſt-à-dire évidemment puérile & illuſoire.

(1) Dont nous avons traité au chapitre précédent.

Quelquefois ces durillons ſont formés par (57) une pierre qui aura été reçue ou incorporée dans le bois, ou par une branche de quelque autre arbre qui ſe ſera jointe & unie à ce bois.

Il y a eu (58) long-tems dans la place publique de la ville de Mégare un olivier ſauvage, auquel de vaillants hommes avoient attaché leurs armes. Par la ſuite du tems l'écorce de cet olivier vint à envelopper ces armes, & les couvrit entiérement. La deſtinée de Mégare dépendoit du ſort de cet arbre, les habitants ayant été avertis par l'Oracle que leur ville ſeroit ruinée lorſqu'un arbre auroit enfanté des armes; & c'eſt ce qui arriva lorſque cet olivier fut coupé (59), car on trouva des bottes & des caſques enfermés dans ſa ſubſtance. On dit que les pierres que l'on trouve ainſi dans les arbres ſont bonnes pour empêcher les fauſſes couches (60).

De certains madriers; de la grandeur de certains arbres; de la perpétuité de certains bois; de ceux qui ſont exempts de carie, & qui ne ſe décompoſent point par le laps de tems.

La plus grande piece de bois qui ait été vue à Rome juſqu'à préſent, eſt, à ce que l'on croit, celle que l'Empereur Tibere fit apporter, pour ſa ſingularité, parmi d'autres madriers, & qu'il fit mettre ſur le pont (1) des Naumachies, où elle demeura juſqu'au tems où l'Empereur Néron fit bâtir ſon amphithéâtre (2). C'étoit une poutre de *larix*, de ſix vingts pieds de long ſur deux pieds d'équarriſſage dans toute ſa longueur. On peut juger par-là de la hauteur preſque incroyable de cet arbre, en eſtimant ce qu'il devoit avoir juſqu'à la cime. De notre tems on a vu, ſous les portiques de la place où s'aſſemble le peuple, une autre poutre remarquable; je veux parler de celle qui fut laiſſée en ce lieu, à cauſe de ſa fin-

(2) Dont nous traiterons au liv. 19, chap. 1.

& in porticibus ſeptorum à M. Agrippa relicta, æquè miraculi causâ, quæ diribitorio ſuperfuerat, xx pedibus brevior, ſeſquipedali craſſitudine. Abies admirationis præcipuæ viſa eſt in navi quæ ex Ægypto, Caii principis juſſu, obeliſcum in Vaticano circo ſtatutum, quatuorque truncos lapidis ejuſdem ad ſuſtinendum eum adduxit: quâ nave nihil admirabilius viſum in mari certum eſt: CXX. M. modiûm lentis pro ſaburra ei fuêre. Longitudo ſpatium obtinuit magna ex parte Oſtienſis portûs latere lævo. Ibi namque demerſa eſt à Claudio principe, cum tribus propriè molibus, turrium altitudine in ea exædificatis obiter Puteolano pul-

(3) Edifice magnifique commencé par Agrippa, achevé par Auguſte. Voyez Dion, ſur l'année 757 de la fondation de Rome, liv. 55.

(4) Dont nous traiterons, l. 37, c. 4.

(5) Au lieu de CXX. M. *modiûm*, M. le Comte de la Tour-Rezzonico voudroit qu'on lût C X $\overline{XX}$. *modii*. Voici ſes paroles: *Primus Ambroſianus codex habet* Centum XX. modii tum lentis; *ſecundus*, Centum XXX. modii lentis. *Primo Ambroſiano acceſſerunt veteres typographi. Gelenius pudendum erratum id dixit, cùm tam modica ſaburra vix mediocri navigio ſufficeret, nedum illi uſque ad miraculum ingenti: hinc veram lectionem ſtatuit* CXX. M. *modiûm lentis*, quas, *addit*, & ipſas admodum modicas miror. *Gelenii emendationem à recentioribus adoptatam ſcio; videoque ei acceſſiſſe Vulpium*, Vet. Lat. *lib.* 11, *pag.* 141; *atque Bandinium*, de Aug. Obeliſco, *cap.* 8, *pag.* 35, *num.* 4: *quamvis eâdem paginâ legat* XX. enim millia. *Ex* C $\overline{XXX}$. *notis* (*quæ ſuper inductâ lineâ centum triginta mille ſignificant*) *erratum fluxit, ut lineola malè producta modò in* CXX, *modò in* CXXX (*uti in Chiffletiano exemplari*) *abierit. Oportebat Gelenium monuiſſe Romanum modium libri ſtant. mviginti, vel circiter, conſtitiſſe, & tunc legentibus magna admiratio ex malè intellecta menſura tollebatur. Quis enim navigationis paullulum capax* CXX. *vel* CXXX. M. *modios, uti hoc ævo vocabulum ſonat, uni quamvis enormi navi pro ſaburra tribuet? Hinc à Gelenio prolatis diſſitas antiqui & noſtri temporis menſuras ſubjiciendas optabat Ludovicus Comes à Khoano Melitenſium triremium Præfectus, vir exquiſiti judicii, militari ſcientiâ, politiorum litterarum culturâ, ſplendidiſſimo vitæ genere in Parmenſi Aula ſuſpiciendus, cùm Regii Equilis Magiſter tantam ſanguinis claritudinem virtutibus connectat.*

(5*) Conſultons ici M. le Comte de la Tour-Rezzonico, p. 129, note 2: *Oſtienſis portûs latere lævo intellige eam partem, quæ dextero Tiberis latere jungitur, ut eruditè oſtendit Roccus Joſeph Vulpius, pag.* 142, *qui etiam Oſtienſis Coloniæ, portûſque à Claudio pri-*

ſingularité,

gularité, par Marcus Agrippa, qui avoit commencé l'édifice (3) où l'on diſtribuoit la paie aux ſoldats. Cette poutre étoit moins longue de vingt pieds que la précédente, & avoit un pied & demi d'équarriſſage. Un des plus merveilleux *abies*, ou ſapins, c'eſt celui qui faiſoit le mât du navire qui, par l'ordre de l'Empereur Caïus Caligula, apporta d'Egypte l'obéliſque (4) qui fut dreſſé dans le Cirque du mont Vatican, & les quatre morceaux de la même pierre qui devoient lui ſervir de piédeſtal. Auſſi ne vit-on jamais voguer ſur la mer un navire plus admirable que celui-là. Il portoit pour leſt cent vingt mille (5) boiſſeaux de lentilles. Sa longueur occupoit la plus grande partie du côté gauche (5*) du port d'Oſtie. L'Empereur Claude l'y fit couler à fond, avec trois (6) môles, chacun de la hauteur d'une tour, leſquels avoient été conſtruits ſur ce vaiſſeau avec de la terre de Pouzzol, à ſon paſſage (7) auprès de cette ville, d'où il ſervit à les tranſporter à

mùm excitati, aliuſque interioris à Trajano additi ichnographiam exhibuit, Tabul. 11, *poſt. pag.* 164.

(6) Je lis ici au texte *cum tribus propriè molibus* avec M. le Comte de la Tour-Rezzonico, qui obſerve que le ſecond manuſcrit d'Ambroiſe porte *cum tribus proprì molibus*; ce qu'il croit devoir corriger *cum tribus propriè*, &c. A l'égard de la leçon *cum tribus ppli milibus*, portée par le ptemier manuſcrit d'Ambroiſe, elle ne mérite pas qu'on s'y arrête. *Cum tribus propriè molibus* ſignifie à la lettre, *avec trois maſſifs qu'on eût pu qualifier de môles*, étant chacun de la hauteur d'une tour, &c.

(7) Au lieu de *obiter*, qui eſt la leçon manuſcrite, M. le Comte de la Tour-Rezzonico prétend qu'il faut lire *ob id ter.* Voici ſur quelles raiſons il ſe fonde: *Lego* OB ID TER. *Optima hæc reſtitutio Roceo Vulpio debetur, qui vellem illam non unicè nudam induxiſſet. Nullum enim neque ex ratione, neque ex codicibus emendationis noviſſimæ affert argumentum. Ex ratione ſatis firmatur; nam aerea ſunt, quæ Harduinus excogitavit, tanquam* obiter *auctor dicat, eo quia Puteolis navis ea tranſiret, Romamque contenderet. Quis enim immane navigium è Puteolano litore ad Urbem navigaſſe commercii causâ ſcripſit? Cur* obiter *advectum pulverem debemus intelligere, cùm extruendi nobiliſſimi portûs gratiâ illius terræ ſpeciem afferret, quæ merſa protinus lapis fieret, undis inexpugnabilis & fortior cotidie?* (Vid. lib. 35, p. 13.) *Fortaſſe reſtitutionem etiam ex alterius indiciis deſumpſit Vulpius, nam ibi in ora legimus:* ob idque Puteolano pulvere advecto, *quod certè longè melius quàm* obitet. *In Ambroſianis codicibus lego* ob itet. *Unde Vulpio accedo, cùm unius litterulæ adjumento ſua Plinio red-*

vere, advectiſque. Arboris ejus craſſitudo quatuor hominum ulnas complectentium implebat. Vulgòque auditur LXXX nummûm & pluris malos venumdari ad eos uſus, rates verò connecti XL. H-S. pleraſque. At in Ægypto & Syria reges inopiâ abietis cedro ad claſſes feruntur uſi. Maxima ea in Cypro traditur, ad undeciremem Demetrii ſucciſa, centum triginta pedum, craſſitudinis verò ad trium hominum complexum. Germaniæ prædones ſingulis arboribus cavatis navigant, quarum quædam & triginta homines ferunt.

Spiſſiſſima ex omni materie, ideo & graviſſima, judicatur ebenus, & buxus, graciles naturâ: neutra in aquis fluitat, nec ſuber, ſi dematur cortex, nec larix. Ex reliquis ficciſſima lotos, quæ Romæ ita appellatur. Deinde robur

datur ſententia ob id ter. *Vide reliqua, quæ invenies ad* XXXVI. *volumen Plinii, ubi illius verba priſtino nitori reſtituta exhibemus in hanc formam:* Divus Claudius aliquot poſt annos adſervatam eam, quâ Caius Cæſar importaverat, omnibus, quæ unquam in mari viſa ſunt, mirabiliorem turribus Puteolano ex pulvere exædificatis perductam Oſtiam portûs gratiâ merſit.

(8) Suétone écrit, vie de Claude, chap. 20 : *Portum Oſtiæ exſtruxit... ubi navem demerſit, quâ magnus obeliſcus ex Ægypto fuerat advectus, &c.* Voyez auſſi, tant ſur ce port d'Oſtie, que ſur la terre ou pouſſiere de Pouzzol, Pline lui-même, cité dans la précédente note.

(9) Huit cents livres, monnoie de France.

(10) Quatre cents livres, monnoie de France.

(11) Ceci eſt emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 5, chap. 9.

(12) Et notamment Séſoſtris. Voyez Diodore de Sicile, *Bibl.* liv. 1, p. 52. L'Empereur Caligula fit auſſi conſtruire des vaiſſeaux Liburniques de bois de cedre. Voyez ſa vie chez Suétone, chap. 37.

(13) Théophraſte, *ibid.*

(14) Demetrius, fils d'Antigone, & ſurnommé Poliorcete.

(15) De *treize orgyes*, ſelon Théophraſte. Si donc Pline a tiré ceci de cet Auteur Grec, comme tout invite à le croire, il réſulte de ces deux Auteurs comparés, que chaque *orgye* Grecque étoit de dix pieds, je dis chaque grande *orgye*. Nous avons eu occaſion de parler de la petite ou moindre *orgye*, livre 8, chap. 15.

(16) Ceci eſt tiré de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 5, chap. 4.

Oſtie (8). La groſſeur de ſon mât étoit de quatre braſſes de tour. On dit que ces grands mâts d'*abies* coûtent juſqu'à quatre-vingt mille (9) ſeſterces la piece, & que beaucoup de radeaux du même bois en coutent bien quarante mille (10). Les (11) Rois d'Egypte (12) & de Syrie, faute d'*abies*, ſe ſervoient de cedre, à ce qu'on prétend, pour bâtir des flottes. Le plus grand cedre (13) dont il ſoit parlé, c'eſt celui qui fut employé pour la galere du Roi Demetrius (14), laquelle avoit onze rangs de rames. Il venoit de l'iſle de Chypre. Sa longueur étoit de (15) cent trente pieds, & ſa groſſeur de trois braſſes. Les pirates des côtes de Germanie courent la mer ſur des barques faites d'un ſeul tronc d'arbre creuſé, & quelques-unes portent juſqu'à trente hommes.

Les plus maſſifs (16) de tous les bois, & par conſéquent les plus peſants, ſont l'ébene & le buis, qui néanmoins ſont naturellement menus. Ni l'un ni l'autre (17) ne nage (18) ſur l'eau, non plus que le *larix* (19), ni même le liege, ſi on lui ôte ſon écorce. Entre les autres bois, celui qu'on appelle à Rome *lotos*, eſt le plus ſec (20) de tous; enſuite c'eſt le chêne-roure, pourvu que

(17) Même étant deſſéchés. Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 1, chap. 8.

(18) Théophraſte dit cela de l'ébene dépouillée de ſon écorce; & du buis, même avec ſon écorce.

(19) Cette aſſertion concernant le *larix* eſt, ou paroît être, empruntée de Vitruve. Il faut ſe ſouvenir que Théophraſte n'a eu aucune connoiſſance du *larix*; auſſi ne dit-il rien ici qui indique qu'il ait eu cet arbre en vue: &, d'autre part, Vitruve, de qui cette aſſertion ſur le *larix* paroît tirée, obſerve expreſſément que le *larix* eſt une production propre & particuliere à l'Italie. Pline n'a donc point été fondé à faire de cet arbre Italique le repréſentant d'une & même de pluſieurs eſpeces proprement helléniques, & particulieres à la Grece.

(20) Théophraſte ne dit point *le plus ſec*, mais le plus denſe; il eſt vrai qu'il parle du *lotos* Africain. Pline, en cette occaſion, n'auroit-il eu ſous les yeux que quelque traduction Latine de Théophraſte? Il proteſte au commencement du livre actuel, chap. 10, que, dans l'interprétation des nomenclatures Grecques, il déférera à l'avis des Ecrivains Latins les plus accrédités; condeſcendance qui, comme nous l'avons vu, a ſouvent été chez lui une ſource d'erreur. Voici ſes paroles: *Nec conſtat auctoribus quod cuique generi tribuant: nos iſta Romano diſcernimus arbitrio.*

exalburnatum: & huic nigricans color, magiſque etiam cytiſo, quæ proximè accedere ebenum videtur; quamquam non deſint, qui Syriacas terebinthos nigriores affirment. Celebratur & Thericles nomine, calices ex terebintho ſolitus facere torno, per quem probatur materies. Omnium hæc ſola ungi vult, meliorque oleo fit. Colos mirè adulteratur juglande ac piro ſylveſtri tinctis, atque in medicamine decoctis. Omnibus, quæ diximus, ſpiſſa firmitas. Ab his proxima eſt cornus: quamquam non poteſt videri materies propter exilitatem, ſed lignum non alio penè, quàm ad radios rotarum, utile, aut ſi quid cuneandum ſit in ligno, claviſve figendum, ceu ferreis. Ilex item, & oleaſter, & olea, atque caſtanea, carpinus, populus. Hæc & criſpa aceris modo, ſi ulla materies idonea eſſet ramis ſæpè deputatis: caſtratio illa eſt, adimitque vires. De cætero pleriſque eorum, ſed utique robori, tanta duritia eſt, ut terebrari niſi madefactum non queat, & ne ſic quidem adactus avelli clavus. E diverſo clavum non tenet cedrus. Molliſſima tilia: eadem videtur & calidiſſima: argumentum afferunt, quod citiſſimè aſcias retundat. Calidæ & morus, laurus, edera, & omnes è quibus igniaria fiunt.

(21) Théophraſte, *ibid.*

(22) Thériclès étoit contemporain d'Ariſtophane. C'étoit un habile tourneur, ou, ſelon d'autres, un habile potier de terre. Conſultez Athénée, liv. 11, p. 471; Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 5, chap. 4; & la note du Pere Hardouin, qui a rapport à ce paſſage de Pline.

(23) Théophraſte, *ibid.*

(24) On en faiſoit auſſi des piques:

Volat Itala cornus,

lit-on chez Virgile, *Enéid.* liv. 9. Le Pere Hardouin veut ici que *colurnum* & *cornus* ſoient ſynonymes. Nous avons effleuré cette queſtion dans les chapitres précédents.

(25) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* l. 3, chap. 12, dit cela du *prinos*. Ce nom d'arbre *prinos* paroît être la ſource du nom propre Celtique *Prin*.

(26 Le Pere Hardouin juge, d'après Columelle, qu'il faut lire ici *opulus*, & non pas *populus*.

(27) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 5, chap. 4.

ſon aubour lui ſoit ôté. Ce chêne eſt de couleur noirâtre, mais moins encore que le cytiſe : celui-ci approche beaucoup de l'ébene. Il y en a cependant (21) qui diſent que les térébinthes de Syrie ſont encore plus noirs. On parle d'un certain Théricles (22) qui faiſoit des vaſes de térébinthe au tour; ce qui prouve la bonté de ce bois. C'eſt le ſeul qui demande à être graiſſé d'huile, & par ce moyen il devient meilleur. On change la couleur naturelle du noyer & du poirier ſauvage en les faiſant bouillir dans une teinture. Tous les bois dont nous venons de parler ſont durs & maſſifs. Le cornouiller les ſuit (23) de près. Néanmoins, comme il demeure toujours petit, on ne le met point au rang des arbres de haute futaie, & il n'a preſque point d'autre utilité que de ſervir à faire des rayons (24) de roue, ou des coins, ou des chevilles. Il en eſt de même de l'*ilex* (25), de l'olivier ſauvage, de l'olivier domeſtique, du châraignier, du charme, & du peuplier (26). Ces derniers bois ſont madrés comme l'érable; mais ils ne ſont pas ſi propres à mettre en œuvre, parcequ'on les ébranche ſouvent, ce qui diminue leur force. Au reſte (27), pluſieurs de ces arbres, & ſur-tout le chêne-roure, ont leur bois ſi dur, qu'il eſt impoſſible de le percer avec la tariere, ſans qu'il ait été mouillé : & ſi alors on y enfonce un clou, on ne pourra plus l'en arracher. Au contraire les clous ne tiennent preſque point dans le cedre. Le bois du tilleul eſt très (28) tendre. Il paroît auſſi contenir beaucoup de principes de chaleur, comme on en peut juger par les doloires, qu'il uſe en peu de tems. Le mûrier (29), le laurier (30), le lierre, & tous les bois dont on tire du feu par le frottement, ont conſéquemment auſſi un phlogiſtique, ou principe de chaleur.

(28) Théophraſte, *ibid.*

(29) Théophraſte, *ibid.*

(30) Théophraſte, *ibid.* Voyez auſſi Porphyre, chez Euſebe, *Prapar. Ev.* liv. 3, p. 112; & Séneque, *Queſt. Natur.* chap. 22, p. 852. On lit chez ce dernier : *Duobus modis apud nos fit ignis : uno, ſi excitatur, ſicut ex lapide percuſſo : altero, ſi attritu invenitur, ſicut cùm duo ligna inter ſe diutiùs trita ſunt. Non omnis hoc tibi materia præſtabit, ſed idonea eliciendis ignibus : ſicut laurus, edera, & alia in hunc uſum nota paſtoribus.*

Exploratorum hoc uſus in caſtris, paſtorumque reperit, quoniam ad excudendum ignem non ſemper lapidis occaſio eſt. Teritur ergo lignum ligno, ignemque concipit attritu, excipiente materiâ aridi fomitis, fungi vel foliorum facillimo conceptu. Sed nihil ederâ præſtantius quæ teratur, lauro quæ terat. Probatur & vitis ſylveſtris, alia quàm labruſca, & ipſa ederæ modo arborem ſcandens. Frigidiſſima quæcumque aquatica: lentiſſima autem, & ideo ſcutis faciendis aptiſſima, quorum plaga contrahit ſe protinus, clauditque ſuum vulnus, & ob id contumaciùs tranſmittit ferrum: in quo ſunt genere fici, ſalix, tilia, betulla, ſambucus, populus utraque. Leviſſima ex his ficus & ſalix, ideoque utiliſſimæ. Omnes autem ad ciſtas, quæque flexili crate conſtant. Habent & candorem, rigoremque, & in ſculpturis facilitatem. Eſt lentitia platano, ſed madida, ſicut alno. Siccior eadem ulmo, fraxino, moro, ceraſo, ſed ponderoſior. Rigorem fortiſſimè ſervat ulmus: ob id cardinibus craſſamentiſque portarum utiliſſima, quoniam minimè torquetur: permutanda tantùm ſic, ut cacumen ab inferiore

(31) Ceci eſt tiré de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 5, chap. 10, & confirmé par les relations modernes du Canada.

(32) Cette autre vigne ſauvage eſt celle que les Grecs nommoient *Athragene*. Voyez Théophraſte, *ibid.*

(33) C'eſt la déciſion de Théophraſte, *ibid.* chap. 4.

(34) Théophraſte, *ibid.*

(35) Théophraſte, *ibid.*

(36) Théophraſte, *ibid.* Voyez auſſi la note 38.

(37) Théophraſte dit, *ainſi que l'orme*, τὰ τῆς πτελέας. Peut-être Pline a-t-il écrit *ſicut ulmo*, & non pas *ſicut alno*, comme on lit aujourd'hui.

(38) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 5, chap. 8, reconnoît que l'orme, le frêne, le platane & le mûrier, ſont également doués d'une ſorte de fermeté flexible, mais que le platane pourrit aiſément.

(39) C'eſt pourquoi ſon bois eſt qualifié d'ἀσηπέστατος par Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 5, chap. 4. Écoutons auſſi Vitruve, liv. 2, chap. 9, p. 34: *Ulmus verò & fraxinus maximos habent humores, minimumque aeris & ignis... Sunt in operibus, cùm fabricantur, lenta: & ſub pondere, propter humoris abundantiam, non habent ri-*

L'invention (31) de tirer du feu de certains bois par le frottement eſt venue des bergers, & des eſpions des armées, qui ſe trouvent quelquefois dépourvus de cailloux pour faire du feu, au moment où il leur en faut. On frotte donc deux morceaux de bois l'un contre l'autre; & par ce moyen on tire des étincelles, que l'on fait tomber ſur quelque matiere aride & facile à s'allumer; telle que de l'amadou, & des feuilles ſeches. Mais il n'y a rien de meilleur, à cet effet, que de frotter du bois de lierre avec du bois de laurier. On met auſſi au nombre des bois propres à cet uſage celui de la vigne ſauvage, non toutefois celui de la lambruſque, mais celui d'une autre (32) vigne ſauvage qui monte ſur les arbres comme le lierre. Les bois qui croiſſent dans les lieux aquatiques ſont les plus froids (33): ils ſont auſſi les plus flexibles (34), & par conſéquent très propres à faire des boucliers; car lorſqu'ils ont reçu quelques coups, la plaie ſe reſſerre & ſe referme promptement; & par ce moyen ils ne peuvent pas être ſi aiſément percés par les armes. De ce genre ſont le figuier, le ſaule, le tilleul, le bouleau, le ſureau, le peuplier blanc, & le peuplier noir. Néanmoins le figuier & le ſaule ſont les meilleurs, parceque leur bois eſt plus léger (35). Mais tous ces bois ſont propres à faire des corbeilles, des paniers, des claies, & toutes ſortes d'ouvrages où il faut un bois ſouple. D'ailleurs ils ſont blancs, ne ſe déjettent point, & ſont faciles à être travaillés en ſculpture. Le platane (36) eſt flexible & humide, ainſi que l'aune (37). L'orme (38), le frêne, le mûrier, le ceriſier, ont auſſi de la flexibilité, mais ils ſont plus ſecs & plus peſants. Quant à l'orme, il ſe maintient conſtamment ferme & tenace (39), ſans jamais ſe déjetter: c'eſt pourquoi il eſt très bon pour faire des membrures & des tenons de portes; il faut ſeulement avoir ſoin (40) de l'employer de telle façon que la partie ſupérieure du

gorem, ſed celeriter pandant. Simul autem vetuſtate ſunt aridæ factæ, aut in agro perfectæ, qui in eis ineſt liquor ſtantibus emoritur, ſiuntque duriores: & in coagmentationibus ab lentitudine firmas recipiunt catenationes.

(40) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* livre 5, chap. 4.

ſit cardine, radix ſuperior. Palmæ eſt mollis, & ſuberis materies : ſpiſſæ & malus, piruſque ; nec non acer, ſed fragile : & quæcumque criſpa. In omnibus ſylveſtria & maſcula differentias cujuſque generis augent. Et infœcunda firmiora fertilibus, niſi quo in genere mares ferunt, ſicut cupreſſus, & cornus.

Cariem vetuſtatemque non ſentiunt cupreſſus, cedrus, ebenus, lotos, buxus, taxus, juniperus, oleaſter, & olea : ex reliquis tardiſſimè larix, robur, ſuber, caſtanea, juglans. Rimam fiſſuramque non capit ſponte cedrus, cupreſſus, olea, buxus.

Maximè æterna putant ebenum, & cupreſſum, cedrumque, claro de omnibus materiis judicio in templo Epheſiæ Dianæ ; ut pote, cùm totâ Aſiâ exſtruente quadringentis annis peractum ſit, convenit tectum ejus eſſe è cedrinis trabibus. De ipſo ſimulacro Deæ ambigitur : cæteri ex ebeno eſſe tradunt. Mucianus ter Conſul, ex his qui proximè

(41) Je lis au texte *palma eſt mollis* avec le ſecond manuſcrit Royal, & non pas *palma mitis* avec le ſecond. Ce *mollis* de Pline répond au μαλακὴ de Théophraſte, *ibid.*

(42) Théophraſte, *ibid.* dit pareillement cela du *ſphendamnos*, ou éra-ble des Grecs.

(43) Ceci eſt encore emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 5, chapitre 5.

(44) Théophraſte, *ibid.*

(45) Théophraſte, *ibid.* dit cela du *peukê.*

(46) Le Pere Hardouin conjecture ici, avec quelque vraiſemblance, qu'il faut lire en un ſeul mot, ou du moins en deux mots identifiés, *caſtanea-juglans :* d'autant que Théophraſte, en cette occaſion, ne parle point du noyer, mais de la châtaigne.

(47) Théophraſte ne fait point ici mention du noyer proprement dit, mais du noyer Euboïque, qui eſt le châtaignier. Voyez la note précédente.

(48) Les Editeurs antérieurs au Pere Hardouin liſent ici *buxum* au lieu de *buxus*, ils en font le premier mot de la phraſe ſuivante ; en quoi ils ſont formellement contredits par les manuſcrits de Pline. D'ailleurs, dans la phraſe ſuivante, il ne ſauroit être queſtion du buis, mais uniquement de l'ébene, du cyprès, & du cedre, les trois ſeules ſortes de bois qui fuſſent entrées dans la bâtiſſe du temple de la Diane d'Ebois

bois faſſe le bas du tenon, & que la partie inférieure en faſſe le haut. Le palmier & le liege ont le bois tendre (41). Celui du pommier, du poirier & de l'érable (42) eſt maſſif, mais caſſant. Il en eſt de même de tous les bois madrés. Au reſte, en tout genre d'arbres, les ſauvages & les mâles ont (43) un meilleur bois que les cultivés & les femelles. Pareillement les arbres ſtériles l'ont plus fort que les arbres fruitiers, excepté dans les genres d'arbres où les mâles portent du fruit, comme le cyprès & le cornouiller.

Le cyprès, le cedre, l'ébene, le *lotos*, le buis, l'if, le genevrier, l'olivier ſauvage & l'olivier franc, ne ſont (44) point ſujets à ſe gâter ni à devenir vermoulus. Entre les autres arbres, le *larix* (45), le roure, le liege, le châtaignier (46), le noyer (47), n'y ſont ſujets que fort tard. Le cedre, le cyprès, l'olivier, le buis (48), ne ſe fendent jamais d'eux-mêmes.

On regarde l'ébene, le cyprès & le cedre comme des bois d'une durée éternelle : & le temple de Diane à Epheſe montre clairement que l'on a raiſon d'en juger ainſi; car ce temple, pour l'extruction duquel toute l'Aſie (49) Mineure s'eſt cotiſée, n'a été achevé qu'au bout de quatre cents (49*) ans. On convient que ſon toit étoit de cedre. Quant à la ſtatue de la Déeſſe, on n'eſt pas bien sûr de quel bois elle eſt. La plupart diſent qu'elle eſt d'ébene. Mucianus, qui a été trois fois Conſul, & qui eſt un des derniers

pheſe, ou dans la compoſition de ſa ſtatue. La plupart des détails dans leſquels Pline entre ici ſur la conſtruction de ce temple paroiſſent empruntés de Vitruve, liv. 2, chap. 9.

(49) Je traduis *Aſia* par Aſie Mineure; car c'eſt ainſi qu'il faut preſque toujours traduire le mot *Aſia* chez les Anciens : & cette reſtriction eſt ſpécialement indiſpenſable dans cette occaſion; encore que Pline affecte, en quelque ſorte, ici le ſtyle exagératif.

(49*) Cependant Pline lui-même, au liv. 36, chap. 14, dit expreſſément que ce temple fut deux cents vingt ans à conſtruire. Il parle donc ici ſelon le ſtyle exagératif, ſuppoſant qu'on ajoutoit chaque jour quelque choſe à ce temple; en ſorte que cet édifice pouvoit, de ſon tems, paſſer pour être l'ouvrage de quatre ſiecles. C'étoit l'eſpace de tems écoulé depuis l'année où Alexandre vainquit Darius, c'eſt-à-dire depuis l'an 430 de la fondation de Rome juſqu'en l'année 830 de cette même fondation, en laquelle année 830 notre Pline écrivoit ceci.

viſo eo ſcripsêre, vitigineum, & nunquam mutatum, ſepties reſtituto templo. Hanc materiam elegiſſe Pandemion, etiam nomen artificis nuncupans : quod equidem miror, cùm antiquiorem Minervâ quoque, non modò Libero patre, vetuſtatem ei tribuat. Adjicit multis foraminibus nardo rigari, ut medicatus humor alat, teneatque juncturas, quas & ipſas eſſe modico admodum miror. Valvas eſſe è cupreſſo, & jam quadringentis propè annis durare materiem omnem novæ ſimilem. Id quoque notandum, valvas in glutinis compage quadriennio fuiſſe. Cupreſſus in eas electa, quoniam præter cætera uno in genere materiæ nitor maximè valeat æternus. Nonne ſimulacrum Vejovis in arce è cupreſſo durat, à condita Urbe DCLXI anno dicatum? Memorabile & Uticæ templum Apollinis, ubi Numidica-

(50) En ſuivant les traces des meilleurs manuſcrits, qui, du ſurplus, ſont ici plus ou moins altérés, je crois devoir lire au texte *Pandemion* avec le Pere Hardouin, qu'on fera bien de conſulter. J'interprete néanmoins ce mot tout différemment qu'il ne fait. *Pandemios*, c'eſt comme qui diroit *à demi voûté, à demi courbé, &c.* J'ai déja fait obſerver, liv. 7, chap. 56, note 81, tome 3, p. 262, que le nom du premier artiſte, pere de l'inventeur du tour, ſignifioit pareillement *courbé*, même ſous les deux diverſes dénominations de *Coroebe* & de *Rhoecus*, que les divers Auteurs donnent à ce perſonnage; & qu'au ſurplus il ne faut entendre autre choſe par ce perſonnage courbé, qu'un être ſymbolique, voûté de travail, & repréſentant le plus ancien artiſte.

(51) Mucianus fait ce Pandemius plus ancien que le Bacchus Grec; & il n'y a en cela rien d'étonnant. Les myſteres de Bacchus ne paſſerent qu'aſſez tard de la Thrace dans la Grece, quelques générations ſeulement avant le ſiege de Troye, c'eſt à-dire dans un tems où la Grece avoit déja des villes & des artiſtes. Pandemius, qui, comme je l'ai fait voir dans la note précédente, n'eſt autre ici que le plus ancien artiſte connu, & défini par une dénomination pittoreſque, emblême du travail, étoit donc, en cette qualité de premier artiſte, fort antérieur au Bacchus Grec. Il étoit, par cette même raiſon, antérieur à Minerve, emblême de la perfection des arts. Ce paſſage curieux de Mucianus avoit, comme on le voit, fort embarraſſé Pline lui-même, & ſur-tout avoit été l'écueil des recherches & des conjectures de Saumaiſe, du Pere Hardouin & des autres Commentateurs. Je penſe être le premier qui aie trouvé le mot de l'énigme. Voyez la note ſuivante.

qui ont écrit concernant cette ſtatue, dit (& cela pour l'avoir vue) qu'elle eſt de bois de vigne, & que jamais elle n'a été changée, quoique le temple ait été rebâti juſqu'à ſept fois. Il ajoute que le ſculpteur qui fit cette ſtatue, choiſit de préférence le bois de vigne, & que ce ſculpteur ſe nommoit Pandemius (50). Ce qui m'étonne le plus dans ce récit, c'eſt que Mucianus donne à cet artiſte une antiquité au deſſus de celle de Bacchus (51), & même de Minerve. Il dit auſſi que l'on arroſe d'huile de nard la ſtatue de Diane par pluſieurs trous, afin de l'entretenir en l'humectant de cette eſſence, & d'empêcher que ſes jointures ne ſe déſuniſſent; mais je ſuis ſurpris qu'une ſi petite ſtatue ait des jointures, & ne ſoit pas (52) d'une ſeule piece. Selon le même Auteur, les portes du temple ſont de cyprès, & elles paroiſſent comme neuves, quoiqu'elles durent depuis près de quatre cents ans. Il eſt bon d'obſerver qu'avant d'être poſées, elles furent laiſſées à l'air pendant quatre ans, afin qu'il n'y reſtât plus d'humidité. On choiſit (53) le cyprès pour les faire, parceque ce bois conſerve mieux ſa beauté que tous les autres, & dure plus long-tems. Nous avons encore aujourd'hui, dans un temple près (54) du Capitole, la ſtatue du Dieu *Vejovis* (55), qui eſt faite de cyprès, & qui fut dédiée l'an ſix cent ſoi-

(52) Cela même ſembleroit indiquer que cette ſtatue avoit effectivement été faite dans l'enfance de l'art, & dans un tems où il n'y avoit point encore d'ouvrier aſſez habile pour faire une ſtatue d'une ſeule piece.

(53) Théophraſte, *Hiſt.* l. 5, ch. 5.

(54) Entre la Ciradelle & le Capitole, comme il réſulte du témoignage uniforme d'Aulu-Gelle, *ibid.* & de Publius Victor.

(55) Sur la dénomination de *Vejovis*, conſultez Ovide, *Faſt.* liv. 3, v. 445. Conſultez auſſi ce paſſage d'Aulu-Gelle, l. 5, chap. 12, p. 337 *Quum Jovem igitur, & Dijovem a juvando nominaſſent; eum quoque contra Deum, qui non juvandi poteſtatem, ſed vim nocendi haberet (nam Deos quoſdam, ut prodeſſent, celebrabant, quoſdam, ne obeſſent, placabant): Vejovem appellaverunt, demptâ atque detractâ juvandi facultate... Simulacrum igitur Dei Vejovis, quod in æde eſt, de quâ ſupra dixi, ſagittas tenet, quæ ſunt videlicet parata ad nocendum. Quapropter eum Deum plerique Apollinem eſſe dixerunt, &c.* Au reſte, je ſoupçonne que, dans l'origine, la dénomination de *Vejovis* ne ſe prenoit point en mauvaiſe part, & n'étoit autre que le mot *Jovis*, joint au mot *we*, qui, dans toutes les langues Celtoſcythes, ſignifie *Divus, Sanctus, &c.*

rùm cedrorum trabes durant, ita ut poſitæ fuêre primâ urbis ejus origine, annis MCLXXVIII. Et in Hiſpania Sagunti aiunt templum Dianæ à Zacyntho advectæ cum conditoribus, annis ducentis ante excidium Troiæ, ut auctor eſt Bocchus, infraque oppidum ipſum id haberi. Cui pepercit religione inductus Hannibal, juniperi trabibus etiam nunc durantibus. Super omnia memoratur ædes in Aulide ejuſdem Deæ, ſæculis aliquot ante Trojanum bellum exædificata: quonam genere materiæ ſcientia obliterata. In plenum dici poteſt, utique quæ odore præcellant, ea æternitate præſtare.

A prædictis morus proximè laudatur, quæ vetuſtate etiam nigreſcit. Et quædam tamen in aliis diuturniora ſunt uſibus quàm alia. Ulmus in perflatu firma, robur defoſſum, & in aquis quercus obruta. Eadem ſupra terram rimoſa facit opera, torquendo ſeſe. Larix in humore præcipua, & alnus

(56) J'ai ſuivi le nombre indiqué par la majeure partie des manuſcrits. Il s'en trouve un toutefois qui porte DLI *anno*.

(57) Tous les manuſcrits portent *cedrorum*, & non pas *citrorum*, comme il plaît de lire à certains Critiques. Pline & Vitruve font abondamment mention des cedres d'Afrique.

(58) Je ſuis le nombre d'années porté par les manuſcrits. Il y a lieu de penſer que Pline écrivoit ceci l'an de Rome 830, comme on l'a pu voir note 49*. Ainſi Utique avoit été fondée trois cents quarante-huit ans avant la fondation de Rome, environ cent quatre-vingt-quatre ans après la priſe de Troye, vers la trente-cinquieme année du Pontificat d'Héli, Juge d'Iſraël.

(59) Auteur cité par Solin. Voyez nos notes alphabétiques ſur le premier livre de Pline.

(60) Je lis au texte *in plenum dici poteſt* avec les manuſcrits, & non pas *dici par eſt*, comme corrige, ſans beſoin, Saumaiſe.

(61) C'eſt-à-dire après le cedre, l'ébene & le cyprès. Voyez Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 5, chap. 5.

(62) Théophraſte, *ibid.* dit cela du *ptelea*, c'eſt-à-dire de l'orme des Grecs. Pline paroît traduire conſtamment *ptelea* par *ulmus*. Cependant on a pu voir, note 37, qu'il lui eſt arrivé une fois de traduire *ptelea* par *alnus*, à moins que ce ne ſoit une faute de

xante & un (56) de la fondation de Rome. Il y a à Utique un fameux temple d'Apollon, dont les poutres, qui ſont de cedre (57) de Numidie, durent depuis la premiere origine de cette ville, c'eſt-à-dire depuis (58) onze cents ſoixante & dix-huit ans, & ſont encore aujourd'hui dans le même état que lorſqu'elles furent poſées. On dit qu'auprès de Sagonte, en Eſpagne, il y a un temple de Diane dont la ſtatue fut apportée de l'iſle de Zante par les fondateurs de cette ville, c'eſt-à-dire deux cents ans avant la ruine de Troye, ſelon Bocchus (59). Les poutres de ce temple ſont de bois de genevrier, & durent encore préſentement. Annibal eut tant de reſpect pour cet édifice, qu'il n'oſa y toucher. Mais on parle ſur-tout du temple de Diane à Aulis, lequel fut bâti quelques ſiecles avant la guerre de Troye. On ne ſait pas néanmoins de quelle ſorte de bois eſt faite ſa charpente. Au reſte, on peut aſſurer, en général (60), que les bois les plus odorants ſont auſſi ceux qui durent le plus.

Après les bois dont nous venons de parler (61), on eſtime principalement le mûrier : ce bois noircit lorſqu'il eſt vieux. La durée ſupérieure de certains bois, comparée à celle de quelques autres, dépend auſſi, bien ſouvent, de l'uſage auquel on les emploie. L'orme (62), par exemple, ſe maintient très bien à l'air, le roure (63) dans la terre, le *quercus* (64) plongé dans l'eau : mais ſi on emploie ce dernier à quelque ouvrage qui ſoit à l'air, il ſe déjette, & il y ſurvient des fentes. Le *larix* (65) & l'aune (66) noir ſont les

copiſte, comme quelques-uns le ſoupçonnent.

(63) Théophraſte, *ibid.* dit cela du *drys*. Pline paroît traduire aſſez conſtamment ce mot *drys* par *robur*.

(64) Ceci eſt confirmé à l'égard du *quercus* par Palladius, *in Novemb.* livre 12, tit. 151, p. 173.

(65) Ceci n'eſt point emprunté de Théophraſte.

(66) C'eſt de cet arbre dont parle Palladius, *ibid.* & dont il dit : *Alnus fabricæ inutilis ; ſed neceſſaria, ſi humidus locus ad accipienda fundamenta palandus eſt.* Mais ſur-tout, ſur l'emploi de ce bois, conſultons Vitruve, liv. 2, chap. 9, p. 34 : *Alnus autem quæ proximè fluminum ripis procreatur, & minimè materies utilis videtur, habet in ſe egregias rationes ; etenim . . . in*

nigra. Robur marinâ aquâ corrumpitur. Non improbatur & fagus in aqua, & juglans : hæ quidem in his, quæ defodiuntur, vel principales. Item juniperus : eadem & ſubdialibus aptiſſima. Fagus & cerrus celeriter marceſcunt. Eſculus quoque humoris impatiens. Contrà adacta in terram in palùſtribus alnus æterna, oneriſque quantilibet patiens : ceraſus firma : ulmus & fraxinus lentæ, ſed facilè pandantur ; flexiles tamen, ſtanteſque à circumciſura ſiccatæ fideliores. Laricem in maritimis navibus obnoxiam teredini tradunt : omniaque, præterquam oleaſtrum & oleam. Quædam enim in mari, quædam in terra vitiis opportuniora.

De teredinibus.

CAPUT 41. INFESTANTIUM quatuor genera. Teredines capite ad portionem graviſſimo : rodunt dentibus. Hæ tantùm in mari ſentiuntur : nec aliam putant teredinem propriè dici. Terreſtres, tineas vocant : culicibus verò ſimiles, thripas.

paluſtribus locis infra fundamenta ædificiorum, palationibus crebrè ſixa, recipiens in ſe quod minus habet liquoris, permanet immortalis ad æternitatem, & ſuſtinet immania pondera ſtructuræ, & ſine vitiis conſervat. Ita quæ non poteſt extra terram paulum tempus durare, ea in humore obruta permanet ad diuturnitatem, &c.

(67) Théophraſte dit cela, non du *phêgos*, où hêtre, mais de l'*oxya*, que le Pere Hardouin croit répondre au *cerrus*, encore que, ſelon d'autres, le *cerrus* réponde à l'*ægilops*.

(68) Théophraſte dit cela du noyer euboïque, qui eſt le châtaignier.

(69) Théophraſte dit cela du *drys*.

(70) Confirmé par Vitruve, liv. 2, chap. 9, p. 34 : *Cerrus, ſuber, fagus, quòd parvam habent mixtionem humoris, & ignis, & terreni aeris plurimum, perviâ raritate humores penitùs recipiendo, celeriter marceſcunt.* Palladius, *in Novemb.* p. 15, écrit auſſi, *fagus in ſicco utilis, humore corrumpitur.*

(71) Vitruve & Palladius, *ibid. ibid.*

(72) Vitruve & Palladius, *ibid. ibid.*

(73) Théophraſte dit cela du *peukê*.

(1) Tout le contenu de ce chapitre eſt emprunté ; preſque mot pour mot, de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 5, chap. 5.

(2) Les Grecs les nomment *terêdo-*

bois qui ſe maintiennent le mieux dans l'eau : le hêtre (67) & le noyer (68) y ſont encore aſſez bons ; mais le roure (69) ſe gâte dans l'eau de la mer. Au ſurplus, ces trois derniers tiennent le premier rang parmi ceux qui ſe conſervent bien en terre. Le genevrier, qui s'y conſerve auſſi, eſt d'ailleurs très propre pour les ouvrages qui demeurent à l'air. Le *cerrus* & le hêtre ſe pourriſſent bientôt (70). L'*eſculus* ne ſauroit ſouffrir l'eau. Au contraire, l'aune, étant enfoncé en terre dans des lieux marécageux, dure éternellement (71), & ſoutient toutes les charges qu'on veut mettre deſſus. Le cerifier a de la force. L'orme & le frêne ſont (72) faciles à ſe courber : toutefois leur ſoupleſſe même les fait eſtimer, & leur bois s'améliore, ſi on le laiſſe ſécher ſur pied après l'avoir coupé tout autour juſqu'à la moëlle. On dit que le *larix* (73), lorſqu'on l'emploie pour les bâtiments de mer, eſt ſujet aux vers, & que tous les autres bois le ſont pareillement, excepté l'olivier franc & l'olivier ſauvage. En un mot, il y a des bois qui valent mieux en mer, & d'autres qui ſe conſervent mieux en terre.

Des vers qui rongent le bois.

Il y a (1) quatre ſortes de vers qui rongent le bois. Ceux de la premiere claſſe ont la tête très groſſe à proportion du reſte du corps, & ils rongent le bois par le moyen de leurs dents : ils ne ſe trouvent que dans les navires qui vont ſur mer ; & l'on croit que ce ſont uniquement ceux-là que les Latins appellent *teredines* (2). Les ſeconds ſont des vers de terre ; & on les appelle teignes. Les troiſiemes reſſemblent à des moucherons ; & on les appelle *thripes* (3). Les quatriemes ſont du nombre des vermiſſeaux : &

nes. Pline dit que ce nom ne convient qu'aux vers marins. Cependant il a employé cette même expreſſion en parlant des teignes qui s'attachent aux habits, liv. 8, chap. 48. Le Pere Hardouin prouve, par l'autorité d'Apſyrte, que les Grecs tomboient dans cette même confuſion d'expreſſion, même à l'égard des vers qui s'engendrent dans le corps des chevaux.

(3) On lit auſſi θρίπας chez Théophraſte, *ibid.*

Quartum eſt & è vermiculorum genere : & eorum alii putreſcente ſucco ipsâ materie ; alii pariuntur, ſicut in arboribus, ex eo qui ceraſtes vocatur. Cùm tantùm eroſerit, ut circumagat ſe, generat alium. Hæc naſci prohibet in aliis amaritudo, ut cupreſſo ; in aliis duritia, ut buxo. Tradunt & abietem circa germinationes decorticatam, quâ diximus lunâ, aquis non corrumpi. Alexandri Magni comites prodiderunt, in Tylo Rubri maris inſula arbores eſſe, ex quibus naves fierent, quas CC annis durantes inventas, &, ſi mergerentur, incorruptas. In eadem eſſe fruticem baculis tantùm idoneæ craſſitudinis, varium tigrium maculis, ponderoſum ; & cùm in ſpiſſiora decidat, vitri modo fragilem.

De materiis architecti, & quæ materies ad alia opera utilis, & quæ firmior materia in tectum.

CAPUT 42. APUD nos materiæ finduntur aliquæ ſponte : ob id architecti eas ſimo illitas ſiccari jubent, ut afflatus non noceant. Pondus ſuſtinere validæ, abies, larix, etiam in tranſverſum poſitæ. Robur, olea, incurvantur ceduntque ponderi. Illæ renituntur, nec temerè rumpuntur : priuſque carie quàm viribus deficiunt. Et palmæ arbor valida : in

(4) C'eſt-à-dire cornu Ce ver céraſte ou cornu s'engendre particuliérement dans le figuier, ſelon Pline, livre 17, chap. 24.

(5) Théophraſte dit cela de l'*elatê*.

(6) Tous ces détails ſont empruntés de Théophraſte, *ibid.*

(7) Théophraſte, *ibid.*

(1) De fumier de bœuf, ſelon Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 5, chap. 7.

(2) Pline ſe ſert ici du mot *abies*, Théophraſte du mot *elatê*.

(3) Théophraſte, *ibid.* dit cela du *peukê*.

(4) Je lis au texte *arbor valida*, tant d'après l'autorité des manuſcrits, que d'après celle de Théophraſte, & non pas *arbor invalida*, comme liſoient les Editeurs antérieurs au Pere Hardouin.

les

les uns s'engendrent de l'humeur putréfiée qui ſe rencontre dans le bois; les autres ſont produits, ainſi que dans les arbres, par un ver appellé céraſte (4). Lorſque ce ver a rongé aſſez de bois pour pouvoir ſe tourner dans le trou qu'il a fait, il engendre un autre ver. L'amertume de certains bois, par exemple, du cyprès, empêche ces ſortes de vers de s'y engendrer : en d'autres bois, c'eſt la dureté, comme, par exemple, dans le buis. On dit que l'*abies* (5), étant écorcé vers le tems qu'il bourgeonne, & lorſque la lune eſt en conjonction avec le ſoleil, ne ſe gâte point dans l'eau. Ceux qui accompagnerent Alexandre le Grand dans ſes expéditions, ont laiſſé par écrit que dans l'iſle de Tylos (6), ſituée dans la Mer Rouge, ſont des arbres dont l'eſpece avoit ſervi à la conſtruction de navires qui furent trouvés entiers au bout de deux cents ans, & que les vaiſſeaux faits de ce bois ne ſe gâtent point dans l'eau, même en les coulant à fond. Ces Auteurs ajoutent (7) que dans la même iſle il y a un arbriſſeau de la groſſeur d'un bâton ordinaire, & dont le bois, marqueté de différentes taches, comme la peau d'un tigre, a beaucoup de peſanteur, & ſe caſſe comme du verre lorſqu'il tombe ſur quelque corps dur.

Des bois propres aux charpentes, & à pluſieurs autres ouvrages particuliers; de ceux qu'il convient d'employer dans les couvertures des maiſons.

Nous avons en Italie des bois qui ſont ſujets à ſe fendre d'eux-mêmes : c'eſt pourquoi les charpentiers, après les avoir enduits de fumier (1), les font ſécher, afin que le vent & l'air ne leur nuiſent point. Le ſapin (2) & le *larix* (3) ſont propres à ſoutenir de groſſes charges, même lorſqu'ils ſont poſés en travers. Le roure & l'olivier ſe courbent & plient ſous la charge; mais l'*abies* & le *larix* réſiſtent & ne ſe rompent pas aiſément: ils manqueront plutôt par la pourriture que par la foibleſſe. Le palmier a auſſi de la force (4): & cet arbre, ainſi que le peuplier, ſe courbe d'une

diverſum enim curvatur ; & populus. Cætera omnia inferiora pandantur : palma è contrario fornicatim. Pinus & cupreſſus adverſus cariem tineaſque firmiſſimæ. Facilè pandatur juglans : fiunt enim & ex ea trabes. Frangi ſe prænunciat ſtrepitu : quod in Antandro accidit, cùm è balneis territi ſono profugerunt. Pinus, piceæ, alni, ad aquarum ductus in tubos cavantur. Obrutæ terrâ plurimis durant annis. Eædem ſi non integantur, citò ſeneſcunt : mirum in modum fortiores, ſi humor extrà quoque ſuperſit.

Firmiſſima in rectum abies. Eadem valvarum repagulis, & ad quæcumque libeat inteſtina opera aptiſſima, ſive Græco, ſive Campano, ſive Siculo fabricæ artis genere ſpectabilis : ramentorum crinibus, pampinato ſemper orbe ſe volvens ad incitatos runcinarum raptus. Eadem & curribus maximè ſociabilis glutino, in tantum, ut findatur antè, quà ſolida eſt.

De glutinanda materia, & lignis ſectilibus.

CAPUT 43. MAGNA autem & glutini ratio, propter ea quæ ſectilibus laminis, ac in alio genere operiuntur. Stamineam in hoc uſu probant venam, & vocant feruleam, argumento

(5) On liſoit chez les Editeurs antérieurs au Pere Hardouin : *In diverſum enim curvatur. At populus contra omnia inferiora pandatur ; palma è contrario fornicatur.* J'ai ſuivi la leçon indiquée & juſtifiée par le docte Jéſuite.

(6) Je lis au texte *firmiſſima in rectum abies*, avec le manuſcrit de Chifflet ; & non pas *firmiſſima in tectum*, avec la plupart des Editeurs. La leçon à laquelle j'ai déféré, a pour elle Théophraſte, qui écrit, *Hiſt. Plant.* liv. 5, chap. 7, que le figuier eſt fort lorſqu'il eſt poſé perpendiculairement, & l'*elatê* encore plus. Or l'*elatê* de Théophraſte, c'eſt l'*abies* ou ſapin Grec.

(1) Je lis au texte *laciniosè* avec le Pere Hardouin, & non *lacunosè* avec certains manuſcrits dans leſquels ce paſſage eſt corrompu. Il l'eſt encore plus dans la plupart des Editeurs, &

façon contraire à celle de tous les autres arbres; car au lieu que ceux-ci portent (5) leur courbure vers le bas, le palmier porte la ſienne vers le haut en forme de voûte. Le pin & le cyprès ne ſont nullement ſujets à la pourriture ni aux vers. Le noyer ſe courbe aiſément : on en fait cependant des poutres : elles ont la propriété de faire du bruit avant que de ſe rompre; comme il arriva à Antandros, lorſque ceux qui étoient dans les bains, étant épouvantés du craquement des ſolives, mirent leur vie en ſureté par une prompte fuite. Le pin, la peſſe & l'aune ſont bons à faire des tuyaux pour conduire les eaux; car tous ces bois durent long-tems en terre : & même, s'ils ne ſont pas couverts de terre, ils dépériſſent bientôt; & s'ils ſont entiérement dans l'eau, ils ſe fortifient merveilleuſement.

L'*abies* eſt très fort, pourvu qu'il ſoit poſé perpendiculairement (6). Il eſt très bon pour faire les aſſemblages & panneaux des portes, & pour toute ſorte d'ouvrages de menuiſerie, à la Grecque, ou à la Campanienne, ou à la Sicilienne. Les copeaux que le rabot lui enleve, ſe tortillent comme des tendrons de vignes. Il eſt également bon pour faire des chars, & il n'y a point de bois qui ſe joigne mieux par la colle-forte, car il fendra plutôt ailleurs que dans l'endroit où il aura été collé.

De la colle forte pour coller le bois; & des bois qui ſe fendent.

La colle-forte eſt d'un grand uſage pour les ouvrages qui ſe font de pieces de rapport, & pour toute ſorte de marqueterie. On choiſit pour cela la maîtreſſe veine du bois, qui eſt ondée & comme frangée (1). Cette maîtreſſe veine ſe nomme *férulée*, ſa figure repréſentant aſſez bien celle de la férule. Il y a des bois qu'il eſt impoſſible de joindre enſemble par l'entremiſe d'aucune ſorte de colle, ſoit avec des morceaux de leur propre matiere, ſoit avec d'autres; par

dans la leçon propoſée par Saumaiſe. Je me ſuis cru fondé à ſuivre, dans tout ce paſſage, le Pere Hardouin pour guide. Il juſtifie la leçon qu'il indique par des raiſons ſatisfaiſantes, & qu'on peut conſulter chez lui-même. Je crois ſeulement devoir rejetter à la phraſe ſuivante ces mots *In omni ge-*

ſimilitudinis, quoniam laciniosè criſpa. In omni genere, & glutinum abdicant quædam, & inter ſe & cum aliis inſociabilia glutino, ſicut robur : nec ferè cohærent, niſi ſimilia naturâ : ut ſi quis lapidem lignumque conjungat. Cornum maximè audit ſorbus, carpinus, buxus, poſtea tilia. Cuicumque operi facilia, flexilia omnia, quæ lenta diximus : præterque, morus & caprificus. Serrabilia, ac ſectilia, quæ modicè humidà. Arida enim lentiùs ſerræ cedunt : viridia, præter robur & buxum, pertinaciùs reſiſtunt, ſerrarumque dentes replent æqualitate inerti : qua de cauſa alternâ inclinatione egerunt ſcobem. Obedientiſſima quocumque in opere fraxinus, eademque haſtis corylo melior, cornu levior, ſorbo lentior. Gallica verò, etiam ad currus flexibilis, vitem æmularetur ulmus, ni pondus eſſet in culpa.

Facilis & fagus, quamquam fragilis & tenera. Eadem ſectilibus laminis in tenui flexilis, capſiſque ac ſcriniis ſola utilis. Secatur in laminas prætenues & ilex, colore quoque non ingrata : ſed maximè fida iis quæ terantur, ut rotarum axibus : ad quos lentore fraxinus utilis, ſicut duritiâ ilex, & utroque legitur ulmus. Sunt verò & parvi uſus fabrilium miniſteriorum inſignes. Ideoque proditum terebris vaginas ex oleaſtro, buxo, ilice, ulmo, fraxino, utiliſſimas fieri.

nere, les rapportant à *glutinum*. Il eſt évident que *glutinum in omni genere* ſignifie *quelque eſpece de colle que ce puiſſe être* ; & l'on ſent aſſez que c'eſt là ce que Pline a voulu dire.

(2) De même ſympathie (ὁμοιοπαθῆ), écrit Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 3, chap. 4.

(3) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 5, chap. 7.

(4) Je lis au texte *ſerrabilia* d'après Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 5, chapitre 8. Cette correction indiſpenſable eſt due au Pere Hardouin, qui a judicieuſement ſubſtitué cette leçon lumineuſe au mot *furabilia* qu'offrent les manuſcrits, par la faute des copiſtes. Il eſt plus évident que les mots *ſerrabilia* & *ſectilia* répondent ici aux mots Grecs ὕπριζα & ὕχνα dont s'eſt ſervi Théophraſte.

(5) Ceci paroît encore emprunté de

exemple, le roure. En général, il n'y a preſque que les matieres de même nature (2) qui puiſſent ſe coller enſemble, tellement qu'on ne réuſſiroit pas à unir la pierre avec le bois. Le cornouiller ſe joint le mieux avec le cormier, le charme, & le buis, & enſuite avec le tilleul. Tous bois ſouples ſont aiſés à mettre en œuvre pour toute ſorte d'emploi (3), & particuliérement le mûrier & le figuier ſauvage. Les bois médiocrement humides ſe ſcient (4) & ſe coupent aſſez facilement. On a plus de peine à ſcier ceux qui ſont ſecs; mais ceux qui ſont verds (5), excepté le chêne-roure & le buis, réſiſtent encore davantage, &, rempliſſant les dents de la ſcie, empêchent qu'elle ne puiſſe mordre : c'eſt pourquoi on eſt obligé d'incliner alternativement ces dents (6), afin que la ſciure ne s'y engorge point. Le bois de frêne ſe prête volontiers à toutes ſortes d'ouvrages. Il vaut mieux, pour faire des lances & des piques, que le coudrier; il eſt en même tems plus léger que le cornouiller, & plus ſouple que le cormier. L'orme Gaulois eſt aſſez flexible, & propre pour les chariots; & il vaudroit le bois de vigne, s'il n'étoit pas trop peſant.

Le hêtre auſſi ſe met aiſément en œuvre, encore qu'il ſoit tendre & caſſant. On en fait des feuilles minces & ſouples, & il n'eſt point de bois ſi propre à faire des boîtes & de petits coffres. On coupe auſſi l'*ilex* en feuilles très minces & de belle couleur; mais ce bois (7) convient ſur-tout pour les choſes qui ſouffrent un frottement, telles que ſont les aiſſieux des roues. C'eſt à cauſe de ſa dureté qu'il convient à cet uſage, comme auſſi le frêne à cauſe de ſa ſoupleſſe; & on y emploie l'orme, parcequ'il réunit ces deux qualités. Différents bois ſervent à faire pluſieurs petits outils des artiſans; car on dit que l'olivier ſauvage, le buis, l'*ilex*, l'orme, le frêne, ſont très bons pour faire des manches de tarieres ou vilebrequins, comme auſſi pour faire des maillets; & qu'on fait les

Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 5, chapitre 6 & chap. 8.

(6) J'ajoute *ces dents* pour l'intelligence de la phraſe, & cela d'après Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 5, chapitre 8.

(7) Théophraſte, *ibid.* dit cela du *prinos*.

Ex iiſdem malleos, majoreſque è pinu & ilice. Eſt his autem major ad firmitatem cauſa tempeſtivæ cæſuræ, quàm immaturæ : quippe cùm ex olea, duriſſimo ligno, cardines in foribus diutiùs immoti, plantæ modo germinaverint. Cato vectes aquifolios, laureos, ulmeos fieri jubet. Hyginus manubria ruſticis carpinea, iligna, cerrea.

Quæ in laminas ſecantur, quorumque operimento veſtiatur alia materies, præcipua ſunt citrum, terebinthus, aceris genera, buxum, palma, aquifolium, ilex, ſambuci radix, populus. Dat & alnus, ut dictum eſt, tuber ſectile, ſicut citrum, acerque. Nec aliarum tubera in pretio. Media pars arborum criſpior, & quo propior radici, minoribus magiſque flexilibus maculis. Hæc prima origo luxuriæ, arborem aliâ integi, & viliores ligno pretioſiores cortice fieri. Ut una arbor ſæpiùs veniret, excogitatæ ſunt & ligni bracteæ. Nec ſatis : cœpêre tingi animalium cornua, dentes ſecari ; lignumque ebore diſtingui, mox operiri. Placuit deinde materiam & in mari quæri. Teſtudo in hoc ſecta : nuperque portentoſis ingeniis principatu Neronis inventum, ut pigmentis perderet ſe, pluriſque veniret imitata lignum. Sic lectis pretia quæruntur : ſic terebinthum vinci jubent, ſic citrum pretioſius fieri, ſic acer decipi. Modò luxuria non fuerat contenta ligno : jam lignum enim è teſtudine facit.

(8) *Vectes ilígneos, aquifolios, laureos, ulmeos, facito, utiſient parati.* Caton, *de re ruſt.* chap. 31, p. 29.

(9) J'ai ſuivi la leçon portée par l'édite des manuſcrits. On lit dans la plupart des éditions antérieures à celle du Pere Hardouin : *Jam lignum emi teſtudinem.*

gros maillets de bois de pin & de bois d'*ilex*. Tous ces bois ſont plus forts lorſqu'ils ont été coupés dans le tems convenable, que lorſqu'ils l'ont été trop tôt. Auſſi on a vu des tenons de portes faits d'olivier, qui eſt une matiere très dure, leſquels, après avoir duré fort long-tems, ont bourgeonné comme une plante. Caton veut (8) qu'on faſſe de houx, de laurier, ou d'orme, les barres des portes. Hygin veut que les manches des outils des payſans ſoient faits de charme, d'*ilex* ou de *carrus*.

Les meilleurs bois pour faire des pieces de rapport, ou feuilles propres à revêtir les autres bois, ſont le citronnier, le térébinthe, les différentes ſortes d'érable, le buis, le palmier, le houx, l'*ilex*, la racine de ſureau, le peuplier. L'aune, comme nous avons dit ci-devant, a certaines boſſes ou durillons dont on fait du marqueterie; le citronnier & l'érable en ont pareillement. Il n'y a que ces trois arbres dont les durillons ſoient eſtimés. Au reſte le milieu des arbres eſt toujours plus madré que le reſte; & plus le bois eſt proche de la racine, plus la madrure eſt tortueuſe & les taches petites. Voilà ce qui a fait naître la premiere idée du luxe par lequel on s'eſt aviſé de couvrir un bois d'un autre bois, & de donner du prix à un bois peu eſtimable en le revêtant d'une marqueterie plus précieuſe. C'eſt afin de pouvoir vendre pluſieurs fois le même bois, que l'on a inventé de le diviſer en feuilles. Ce n'eſt pas tout: on a teint les cornes des animaux; on a taillé en feuilles leurs dents; on a enrichi d'ivoire les ouvrages de bois, & enſuite on les en a revêtus. On a auſſi cherché dans la mer une matiere au luxe. Pour cela, on a taillé en feuilles les écailles de tortues: & depuis peu, c'eſt-à-dire ſous l'empire de Néron, on s'eſt aviſé, par une invention monſtrueuſe, de les teindre en couleur de bois, & de les déguiſer de la ſorte, afin de les vendre plus cher. Voilà comment on enrichit les lits; comment, au moyen de l'écaille, on eſt parvenu à dégrader le térébinthe, à faire hauſſer le prix des meubles de citronnier, & à maſquer & déguiſer l'érable. Ci-devant, le luxe ne ſe contentoit pas de bois ſimple; il falloit le revêtir d'autre bois: mais aujourd'hui le bois ne ſuffit plus à ſa propre contrefaction; il y faut de l'écaille de tortue (9);

De arborum ætate, & quæ genera arborum minimè durant. Similiter de viſco & Druidibus.

CAPUT 44. VITA arborum quarumdam immenſa credi poteſt, ſi quis profunda mundi & ſaltus inacceſſos cogitet. Verùm ex his quas memoria hominum cuſtodir, durant in Lirernino Africani prioris manu ſaræ olivæ. Irem myrrus eodem loco conſpicuæ magnirudinis. Subeſt ſpecus, in quo manes ejus cuſtodire draco traditur. Romæ verò loros in Lucinæ area, anno qui fuit ſine magiſtratibus CCCLXXIX Urbis, æde conditâ, incertum ipsâ quanto vetuſtior. Eſſe quidem vetuſtiorem non eſt dubium, cùm ab eo luco Lucina nominetur: hæc nunc circirer annum CCCCL habet. Antiquior illa eſt, ſed incerta ejus ætas, quæ capillara dicirur, quoniam Veſtalium Virginum capillus ad eam defertur.

Verùm alrera lotos in Vulcanali, quod Romulus conſtiruit ex victoria de decumis, æquæva Urbi intelligitur, ut auctor eſt Maſurius. Radices ejus in forum uſque Cæſaris

(1) J'ai ſuivi la correction indiquée par le Pere Hardouin, & juſtifiée par les preuves hiſtoriques & chronologiques qu'il rapporte. Avant lui on liſoit même dans les manuſcrits CCCLXIX, ou bien CCCCLXIX. Le Pere Hardouin démontre complettement l'erreur de la premiere leçon, & le double vice de la ſeconde.

(2) Il eſt au contraire à préſumer que le mot *lucus* vient de *Lucina*, & ſignifie le ſanctuaire, l'aſyle de Lucine, c'eſt-à-dire de Diane, cette Déeſſe des forêts, que l'on repréſentoit armée d'un arc, & le front orné d'un croiſſant; tout cela à cauſe de ce nom de Lucine, qui vient du Celtoſcythe, ou Slawon, *luk*, un arc, & tout ce qui en a la forme. Ovide paroît avoir ſoupçonné que *Lucina* ne vient point de *lucus*; car encore qu'il rapporte auſſi cette interprétation vulgaire, il ne laiſſe pas de chercher une autre ſolution, du moins un peu plus vraiſemblable: c'eſt au vers 449 du ſecond livre des *Faſtes*, où il dit:

Gratia Luciuæ: dedit hæc tibi nomina lucus,
Aut quia principium tu, Dea, lucis habes.

On lit auſſi au ſixieme livre de ces mêmes *Faſtes*:

An faciunt menſem luces, Lucinaque ab illis
Dicar? &c.

paſſage qui acheve d'infirmer l'étymologie donnée par Pline au nom *Lucina*.

De

De l'âge des arbres; des eſpeces d'arbres qui durent le moins; & des Druides.

Si l'on a égard à ce qu'on nous raconte des productions de certaines contrées les plus reculées, & à ces forêts immenſes dans leſquelles les Romains n'ont jamais pénétré, on pourra croire qu'il y a des arbres dont la durée eſt infinie. Quant à ceux dont les âges ſont connus, on voit encore à Literne, ville de la Campagne de Rome, les oliviers que Scipion, le premier du ſurnom d'Africain, y planta lui-même. On voit auſſi dans le même lieu un myrte d'une grandeur extraordinaire, au deſſous duquel eſt une caverne, où l'on dit qu'un dragon garde l'ame de ce grand homme. A Rome, dans la place de la Déeſſe Lucine, dont le temple fut bâti l'année qu'il n'y eut point de Magiſtrats, c'eſt-à-dire l'an trois cent ſoixante & dix-neuf (1) de la fondation de cette ville, il y a un *lotos* qui eſt plus ancien que ce temple, quoiqu'on ne ſache pas de combien : mais ce qui prouve indubitablement qu'il eſt plus ancien, c'eſt que le nom de Lucine vient du Larin *lucus* (2), c'eſt-à-dire du nom du bois ſacré où ce *lotos* ſe voit. Le temple de Lucine a maintenant environ quarre cenrs cinquante ans d'antiquité. Un autre arbre plus ancien que celui-là, mais dont l'âge ne ſe ſait plus au juſte, c'eſt celui qui eſt appellé *chevelu* (3), parcequ'on y ſuſpend les cheveux des Vierges Veſtales (4).

Près de la chapelle (5) de Vulcain, que Romulus bâtit de la dîme du butin qu'il avoit enlevé aux ennemis après ſa victoire, il y a un autre *lotos*, qui, ſelon le témoignage de Maſurius, eſt auſſi ancien que Rome. Ses racines paſſent par le lieu (6) où s'aſ-

(3) *Capillatum ſive capillarem arborem dicebant, in qua capillum tonſum ſuſpendebant.* Feſtus.

(4) Au moment où on les conſacroit au culte de Veſta.

(5) *Area Vulcani, cum Vulcanali (ſive ædiculâ Vulcano ſacrâ), ubi lotos à Romulo ſata, in qua area ſanguine per biduum pluit.* Publius Victor, dans la deſcription du quatrieme quartier de Rome.

(6) Ce lieu étoit dans la place d'Au-

per ſtationes municipiorum penetrant. Fuit cum ea cupreſſus æqualis, circa ſuprema Neronis principis prolapſa atque neglecta.

Vetuſtior autem Urbe in Vaticano ilex, in qua titulus æreis litteris Etruſcis, religione arborem jam tum dignam fuiſſe ſignificat. Tiburtes quoque originem multo ante urbem Romam habent. Apud eos extant ilices tres, etiam Tiburto conditore eorum vetuſtiores, apud quas inauguratus traditur. Fuiſſe autem eum tradunt filium Amphiarai, qui apud Thebas obierit unâ ætate ante Iliacum bellum.

Sunt auctores & Delphicam platanum Agamemnonis manu ſatam : & alteram in Caphyis Arcadiæ luco. Sunt hodie ex adverſo Ilienſium urbis, juxta Helleſpontum, in Proteſilai ſepulcro, arbores quæ omnibus ævis cùm in tantum accrevêre, ut Ilium aſpiciant, inareſcunt, rurſuſque adoleſcunt. Juxta urbem autem quercus in Ili tumulo tunc ſatæ dicuntur, cùm cœpit Ilium vocari.

Argis olea etiamnum durare dicitur, ad quam Io in vaccam mutatam Argus alligaverit. In Ponto circa Hera-

guſte, au huitieme quartier de Rome, ſelon Publius Victor. Juvénal parle de ces ſtations des villes municipales dans ce vers de la ſatyre 11 :

..... Thermæ, ſtationes, omne theatrum.

Voyez auſſi Pline le jeune, livre 1, Epit. 13.

(7) Le Pere Hardouin met en queſtion ſi le cyprès dont parle ici Pline, ne ſetoit pas le même dont Tacite fait mention, *Hiſt.* liv. 2, p. 53.

(8) Selon que Virgile le rapporte dans ces vers, *Enéid.* liv. 7 :

Tum gemini fratres Tiburtia mœnia linquunt,
Fratris Tiburti dictam cognomine gentem.

(9) C'eſt-à-dire un demi-ſiecle, ſelon quelques-uns, ou ſeulement trente ans, ſelon quelques autres. Voyez Clem. Alex. liv. 1, *Strom.* Servius, ſur le troiſieme livre des *Géorgiques*, *&c.*

(10) Ces Auteurs étoient antérieurs à Théophraſte, qui ſe ſert de cette même formule d'allégation pour avancer les mêmes faits, liv. 4, *Hiſt. Plant.* chap. 14.

ſemblent les citoyens des villes municipales, & s'étendent juſqu'à la place de Céſar. Avec ce *lotos*, il y avoit un cyprès (7) de la même antiquité, lequel tomba enfin, vers les derniers tems de l'empire de Néron, & qu'on négligea de relever.

Il y a ſur le mont Vatican un *ilex* plus ancien que Rome, auquel eſt attachée une inſcription Etruſque en caracteres d'airain, qui fait connoître que déja, dès ce tems reculé, on rendoit à cet arbre un culte religieux. La ville de Tivoli a été bâtie longtems avant Rome : on y voit trois *ilex*, qui ſont encore plus anciens que Tiburte (8), le fondateur de cette ville, & auprès deſquels on dit qu'il fut inauguré. C'eſt ce même Tiburte qui, dit-on, étoit fils d'Amphiarée qui mourut devant Thebes, un âge (9) avant la guerre de Troye.

Quelques Auteurs rapportent (10) qu'Agamemnon avoit planté de ſa propre main le platane de Delphes, & auſſi celui de Caphye en Arcadie. Tout auprès du tombeau (11) de Proteſilaüs, qui eſt ſur le rivage de l'Helleſpont, vis-à-vis de la ville d'Ilium, il y a encore aujourd'hui des arbres (12) qui, dans l'eſpace de chaque ſiecle (13), deviennent aſſez hauts pour découvrir cette ville, mais qui enſuite ſe ſechent, & au bout d'un certain tems reprennent vigueur. On voit auprès de la même ville des chênes que l'on dit avoir été plantés par Ilus (14), lorſqu'il donna à cette ville le nom d'Ilium.

On dit que l'olivier auquel Argus attacha *Io*, après qu'elle eut été changée en vache, ſubſiſte encore aujourd'hui à Argos. Aux environs d'Héraclée, dans la province de Pont, il y a des autels de Jupiter ſurnommé Stratien (15), c'eſt-à-dire militaire, près deſquels

(11) Nous en avons parlé l. 4, c. 11.

(12) Philoſtrate, *in Icon.* en fait mention.

(13) *Quæ omnibus vis* ; ainſi porte le troiſieme manuſcrit de Colbert. Voyez Voſſius, *Obſerv. ſur Pomponius Mela*, p. 128.

(14) Ilus, fils de Tros, donna le nom à la ville d'Ilium, qui, du nom de ſon pere Tros, s'appelloit auſſi Troye.

(15) Dont Hérodote fait mention dans ſa *Terpſichore*, livre cinquieme, p. 333.

cleam aræ ſunt Jovis Stratii cognomine : ibi quercus duæ ab Hercule ſatæ. In eodem tractu portus Amyci eſt Bebryce rege interfecto clarus. Ejus tumulus à ſupremo die lauro tegitur, quam inſanam vocant : quoniam ſi quid ex ea decerptum inferatur navibus, jurgia fiant, donec abjiciatur. Regionem Aulocrenen diximus, per quam ab Apamia in Phrygiam itur : ibi platanus oſtenditur, ex qua pependerit Marſyas victus ab Apolline, quæ jam tum magnitudine electa eſt. Nec non palma Deli ab ejuſdem Dei ætate conſpicitur. Olympiæ oleaſter, ex quo primus Hercules coronatus eſt, & nunc cuſtoditur religiosè. Athenis quoque olea durare traditur in certamine edita à Minerva.

E diverſo breviſſima vita eſt punicis, fico, malis : & ex

(16) Chez Théophraſte, c'eſt le mot *phêgos* qui répond ici au *quercus* de Pline.

(17) Dont nous avons parlé, l. 5, chapitre dernier.

(18) Au livre 5, chap. 28.

(19) Qui donna ſon nom au fleuve Marſyas, qui paſſe à Apamée :

Illum ruricolæ, ſylvarum numina, Fauni,
Et Satyri fratres, & tunc quoque clarus Olympus,
Et Nymphæ flerunt, & quiſquis montibus illis
Lanigeroſque greges, armentaque bucera pavit.
Fertilis immaduit, madefactaque terra caducas
Concepit lacrymas, ac venis perbibit imis.
Quas ubi fecit aquas, vacuas emiſit in auras.
Inde petens rapidum ripis declivibus æquor,
Marſya nomen habet, Phrygiæ liquidiſſimus amnis.
Ovid. Metam. l. 6.

(20) Ovide feint qu'il fut écorché vif par Apollon, pour l'avoir oſé défier au combat de la flûte. Voyez Ovide, *Metam.* au livre cité note précédente, & ſon Poëme *in Ibin*, où il dit :

Nudave direptâ pateant tua viſcera pelle,
Ut Phrygii cujus nomina flumen habet.

Et il paroît en cela avoir été ſuivi par Hygin, *Fabl.* 165, ſi ce n'eſt que celui-ci fait couper Marſyas par morceaux, membre par membre. Mais ce même Poëte, liv. 6 de ſes *Faſtes*, défere à la tradition qui veut que Marſyas ſe pendit :

Provocat & Phœbum ; Phœbo ſuperante pependit.

Au reſte, l'arbre auquel Marſyas ſe pendit n'étoit point un platane, mais un pin hériſſé (λασία πίτυς), ſelon Archias, *Anthолog.* liv. 3, chap. 8. Voy. auſſi Nicandre, *Alexipharm.* p. 151 ; & Philoſtrate, *in Icon.*

(21) Pline auroit pu s'épargner un

on trouve deux chênes (16) qui ont été plantés par Hercule. Dans le même canton eſt le port d'Amycus (17), port célebre par le tombeau du Roi Bébrix, qui y fut tué. Ce tombeau eſt couvert d'un laurier qui y fut planté le jour même de ſa mort, & que l'on appelle le laurier fou, parceque ſi l'on porte ſur un navire la moindre petite branche de cet arbre, il s'y excite auſſi-tôt des querelles qui durent juſqu'à ce qu'elle ait été jettée hors du navire. Nous avons fait mention (18) d'une contrée appellée Aulocrene, par laquelle on paſſe pour aller d'Apamée en Phrygie. On voit dans cette contrée un platane auquel Marſyas (19) ſe pendit (20) du dépit qu'il eut d'avoir été vaincu par Apollon. Or il falloit (21) que cet arbre fût déja alors d'une grandeur conſidérable, puiſque les traditions portent que Marſyas choiſit pour ſe pendre le plus haut platane du lieu. Dans l'iſle de Delos on voit un palmier qui ſubſiſtoit dès le tems (21*) de la naiſſance d'Apollon. On conſerve encore maintenant à Olympie (22) l'olivier ſauvage dont Hercule fut couronné le premier. On dit auſſi qu'à Athenes ſe voit l'olivier que Minerve fit naître pendant (23) la diſpute qu'elle eut contre Neptune.

Parmi les arbres qui, au contraire, durent très peu, il faut comp-

---

argument qui n'avoit pour baſe qu'une tradition populaire & fabuleuſe, comme preſque toutes les autres dates d'antiquité, auxquelles on faiſoit remonter, de ſon tems, les arbres célebres qui ſont l'objet de ce chapitre.

(21*) Tradition ſuperſtitieuſe, ainſi que les deux qui ſuivent. Au reſte, voyez, ſur ce palmier Déliaque, Cicéron, *de Legib.* livre 1; Homere, *Odyſſ.* liv. 6, v. 163; Elien, *var. Hiſt.* liv. 5, chap. 4; & Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 14.

(22) C'eſt-à-dire que l'ancienneté de cet arbre étoit cenſée remonter à la premiere année olympiadique, ou, ce qui revient au même, à l'inſtitution des jeux olympiques par Hercule.

(23) C'étoit remonter à Cécrops, qui, comme nous l'avons obſervé, liv. 7, chap. 56, vit naître le premier olivier, olivier célébré par Virgile, *Géorg.* dans ce vers :

. . . . . Oleæque Minerva Inventrix, &c.

Voyez, ſur cet olivier d'Athenes, Cicéron, *de Legib.* liv. 1; & Hérodote, liv. 8, p. 480.

his, præcocibus brevior quàm ſerotinis, dulcibus quàm acutis : & dulciori in punicis. Item in vitibus, præcipuèque fertilioribus. Græcinus auctor eſt, ſexagenis annis duraſſe vites. Videntur & aquaticæ celeriùs interire. Seneſcunt quidem velociter, ſed è radicibus repullulant, laurus, & mali, & punicæ. Firmiſſimæ ergo ad vivendum oleæ, ut quas durare annis cc inter auctores conveniat.

Eſt in ſuburbano Tuſculani agri colle, qui Corne appellatur, lucus antiquâ religione Dianæ ſacratus à Latio, velut arte tonſili comâ fagei nemoris. In hoc arborem eximiam ætate noſtrâ adamavit Paſſienus Criſpus bis Conſul, Orator, Agrippinæ matrimonio & Nerone privigno clarior poſtea : oſculari complectique eam ſolitus, modò cubare ſub ea, vinumque illi affundere. Vicina luco eſt ilex, & ipſa nobilis XXXIV pedum ambitu caudicis, X arbores

(24) Ceci eſt emprunté de Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 4, chap. 14.

(25) C'eſt pourquoi Martial, pour la briéveté de la vie, compare la grenade à la roſe, liv. 1, Epigr. 44 :

Aut imitata breves Punica mala roſas.

(26) Les grenadiers *apyrins*, dont on a parlé, liv. 13, chap. 19. Voyez Théophraſte, *ibid.*

(27) Ceci eſt emprunté de Théophraſte, *de Cauſis*, chap. 15. Le Pere Hardouin étend cet axiome au regne animal.

(28) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* l. 4, chap. 14.

(29) Théophraſte, *ibid.* convient bien qu'ils repouſſent ; mais il n'articule pas que ce ſoit par le pied.

(30) Cette colline nommée *Cornê* étoit conſacrée à Diane, qui, d'un autre nom, s'appelloit Lucine, c'eſt-à-dire cornue ou arquée, ſoit qu'on la conſidérât comme le croiſſant lunaire, ou comme Déeſſe de la chaſſe, armée d'un arc. Car un arc ſe dit *luk* en langue Celtoſcythe ou Slawone, comme je l'ai obſervé dans une des notes précédentes : & ce même mot *luk*, par cette même raiſon, ſignifie l'aſſemblage de deux cornes ; d'où vient le nom Latin *luca*, un bœuf à grandes cornes, & *Lucania*, la Lucanie, ou la contrée des bœufs à grandes cornes. Le nom de *Cornê* que portoit la colline en queſtion, conſacrée à Diane, étoit donc, comme je le dis, ſynony-

ter (24) les grenadiers (25), les figuiers, & les pommiers; & entre les pommiers, ceux qui ſont hâtifs durent encore moins que ceux qui ſont tardifs : comme auſſi ceux qui donnent un fruit doux durent moins que ceux dont le fruit a de l'aigreur. Pareillement les grenadiers qui (26) donnent un fruit doux, ſont d'une moindre durée que les autres. La vigne ne ſubſiſte pas long-tems non plus, ſur-tout celle qui porte beaucoup de fruit. Græcinus dit néanmoins qu'il y a eu des ceps de vigne qui ont duré ſoixante ans. Les arbres aquatiques (27) ne durent pas tant que ceux de terre. Le laurier, le pommier, le grenadier, vieilliſſent bientôt (28); mais ils repouſſent (29) par le pied. L'olivier vit très long-tems; car les Auteurs conviennent qu'il parvient à deux ſiecles.

Au territoire de Tuſculum, & fort près de cette ville, eſt une colline appellée *Cornê* (30), ſur laquelle eſt un bois de hêtre, conſacré depuis long-tems à Diane (31) par le peuple Latin, & ſi égal, qu'on diroit qu'il a été taillé exprès. Paſſienus Criſpus (32), qui fut Orateur & deux fois Conſul, mais qui par la ſuite devint infiniment plus illuſtre à cauſe de ſon mariage avec Agrippine, & à cauſe de Néron ſon beau-fils, prit une ſi grande affection pour un très bel arbre qui étoit dans ce bois, qu'il avoit coutume de l'embraſſer, de le baiſer, quelquefois même de ſe coucher deſſous, & de l'arroſer de vin. Près de ce même bois eſt un *ilex* d'une groſſeur extraordinaire; car ſon tronc a trente-quatre pieds

me de Lucine, c'eſt-à-dire de Diane, conſidérée comme la lune en état de croiſſant; & ce mot *Cornê* avoit pour racine le mot Latin *cornu*, une corne, comme le mot *Lucina* avoit pour racine le mot Celtoſcythe *luk*, qui pareillement ſignifie un arc, un croiſſant, un aſſemblage de deux cornes.

(31) C'eſt ce qu'exprimoit le nom même de cette colline. Voyez la note précédente.

(32) Il paroît, par Suétone, vie de Néron, chap. 6, que ce perſonnage conſulaire mourut ſous l'empire de Claude. Séneque, *Queſt. Nat.* préface du liv. 4, s'exprime ainſi : *Criſpus Paſſienus, quo ego nihil cognovi ſubtilius in omnibus rebus.* C'étoit une ſorte de génie univerſel. Tacite, *Annal.* l. 6, p. 140, rapporte un mot de Paſſienus ſur Caligula.

mittens ſingulas magnitudinis viſendæ : ſylvamque ſola facit.

Ederâ necari arbores certum eſt. Simile quiddam & in viſco : tametſi tardiorem earum injuriam arbitrantur. Namque & hoc præter fructus agnoſcitur non in noviſſimis mirabile. Quædam enim in terra gigni non poſſunt, & in arboribus naſcuntur : namque cùm ſuam ſedem non habeant, in aliena vivunt, ſicut viſcum. Eſt & in Syria herba quæ vocatur cadytas, non tantùm arboribus, ſed ipſis etiam ſpinis circumvolvens ſeſe. Item circa Tempe Theſſalica, quæ polypodion vocatur, & quæ dolichos, ac ſerpyllum. Oleaſtro quoque deputato quod gignatur, vocant phaunos. Quod verò in ſpina fullonia hippophæſton, capitulis inanibus, foliis parvis, radice albâ, cujus ſuccus ad detractiones in comitiali morbo utiliſſimus habetur.

Viſci tria genera. Namque in abiete ac larice ſtelin dicit Eubœa naſci, hyphear Arcadia : viſcum autem in quercu,

(33) C'eſt le *una nemus* d'Ovide, dans l'Héroïde de Sapho à Phaon. J'ai traduit ainſi ce paſſage :

Non loin de ces forêts, tranquille & ſans murmure,
Parmi l'émail des prés coule une ſource pure.
Un chêne étend au loin ſes rameaux à l'entour,
Et forme un bois lui ſeul, impénétrable au jour.
Muſes Grecques, p. 206.

(34) Ceci eſt emprunté de Théophraſte, *de Cauſis*, liv. 2, chap. 25.

(35) C'eſt ce qui ſe trouve bien exprimé dans ces vers de Jacques Vaniere, *Præd. ruſt.* liv. 6 :

Tortilis arboreum velut arcto compede truncum
Implicat, & frondes hedera ambitioſa per altas
Indecores pomis audet miſcere corymbos.
Hanc ubi rugoſo primùm ſe cortice fudit,
Tolle, priùs morſu quàm ſe circumliget unco
Arboribus ſumptis, alienoque ubere pinguis
Emaciet, ſtrictoſque premens necet improba ramos.

(36) Ceci eſt emprunté de Théophraſte, *de Cauſis*, liv. 2, chap. 23, p. 259.

(37) Emprunté de Théophraſte ; *ibid.*

(38) Ceci paroît encore puiſé chez Théophraſte, *ibid.* quoi qu'en diſe le Pere Hardouin. Voyez, au ſujet du *polypode* & de la *féverole* ou *feve de mer*, la note 40.

(39) Les productions hétérogenes de certains arbres prennent de là le de

de tour, & produit dix branches dont chacune vaut un gros arbre; de ſorte que ce chêne forme lui ſeul (33) une petite forêt.

Il eſt certain (34) que le lierre fait mourir (35) les arbres. Le gui fait quelque choſe de ſemblable; mais l'un & l'autre, à ce que l'on croit, ne nuiſent que lentement. Le gui eſt une des plus merveilleuſes plantes, indépendamment de ſes fruits; car (36) il faut ſavoir qu'il y a certaines plantes qui ne naiſſent point dans la terre, mais ſeulement ſur les arbres, & qui, n'ayant point d'habitation propre, ſe logent chez autrui: le gui eſt de ce nombre. Il y a (37) en Syrie une herbe nommée *cadytas*, qui s'entortille, non ſeulement aux arbres, mais encore aux buiſſons & aux épines. C'eſt auſſi ce que l'on voit faire au polypode (38), aux féveroles ou haricots, & au ſerpolet, aux environs de la vallée de Tempé (39) en Theſſalie. Quand on a ébranché l'olivier ſauvage, ce qui y vient enſuite s'appelle *phaunos* (40); mais ce qui vient ſur le chardon à foulons, ſe nomme *hippophaeſton* (41). Les têtes de ce chardon ſont creuſes: ſes feuilles ſont petites: ſa racine eſt blanche; & le ſuc qu'elle rend eſt, dit-on, très bon pour purger dans l'épilepſie.

Il y a (42) trois ſortes de gui: celui qui croît ſur l'*abies* (43) & le larix, & qui eſt appellé (44) *ſtelis* dans l'iſle d'Eubée; & celui que les Arcadiens appellent *hyphear*; & le gui proprement dit,

---

nom de *tempê* chez divers Auteurs Grecs.

(40) On lit *Thalos* chez Théophraſte, *Hiſt. Plant.* liv. 2, chap. 3. L'une & l'autre expreſſion n'ont point de ſolution connue, du moins en cette occaſion, & pour exprimer ce dont il s'agit ici.

(41) Chez les autres Auteurs, *hippophaeſton* eſt le nom Grec du chardon même dont Pline parle en cet endroit. Nous en traiterons au liv. 27.

(42) Théophraſte, *Hiſt. Plant.* l. 4, chap. 15. Voyez, chez Dodonée, la deſcription du gui portant fruit, p. 814. Voyez, chez le même, la figure du polypode, *Pempt.* 3, liv. 5, p. 461; & celle de la féverole, *Pempt.* 4, livre 2, chap. 6, p. 509.

(43) Théophraſte, *ibid.* le fait croître ſur l'*elatê* & ſur le *peukê*, dont l'un eſt une ſorte de ſapin, & l'autre une ſorte de pin. Pline traduit ici, à ſon ordinaire, mais abuſivement, *peukê* par *larix*. Le *larix* eſt un arbre qui, du tems même de Vitruve, étoit excluſivement propre à l'Italie, comme je l'ai prouvé plus haut.

(44) En Grec στελὶς. Voyez Théo-

robore, pruno ſylveſtri, terebintho, nec aliis arboribus adnaſci, plerique. Copioſiſſimum in quercu, quod adaſphear vocant. In omni arbore, exceptâ ilice & quercu, differentiam facit odor viruſque, & folium non jucundi odoris, utroque viſci amaro & lento. Hyphear ad ſaginanda pecora utilius. Vitia modo purgat primo: dein pinguefacit, quæ ſuffecêre purgationi. Quibus ſit aliqua tabes intus negant durare. Ea medendi ratio, æſtatis quadragenis diebus. Adjiciunt diſcrimen, viſco in his quæ folia amittant, & ipſi decidere: contrà inhærere nato in æterna fronde. Omnino autem ſatum nullo modo naſcitur, nec niſi per alvum avium redditum, maximè palumbis ac turdi. Hæc eſt natura, ut niſi maturatum in ventre avium, non proveniat. Altitudo ejus non excedit cubitalem, ſemper frutetoſi ac viridis. Mas fertilis, fœmina ſterilis. Aliquando non fert.

Viſcum confit ex acinis qui colliguntur meſſium tempore immaturi: nam ſi acceſsêre imbres, amplitudine quidem augentur, viſco verò marceſcunt. Siccantur deinde, & aridi tunduntur, ac conditi in aqua putreſcunt duodenis ferè diebus. Unumque hoc rerum putreſcendo gratiam in-

phraſte, *de Cauſis*, livre 3, chapitre 16.

(45) Au lieu de *pruno*, on lit *primo* dans pluſieurs manuſcrits, ſans doute par la faute des anciens copiſtes. Au reſte, je ſerois tenté de lire ici *piro* avec le Pere Hardouin, M. Jault, & d'autres Critiques: car le gui eſt commun ſur le poirier ſauvage; mais on ne voit pas qu'il s'en trouve ſur le prunier.

(46) Ainſi portent tous les manuſcrits, & non pas *dryos hyphear*.

(47) Théophraſte, *ibid.*

(48) Cela eſt faux, écrit M. Jault en marge.

(49) Voyez Eraſme, *Chiliad.* 1, *Cent.* 1, *Adag.* 50: *Turdus ipſe ſibi malum cacat.* Voyez auſſi Athénée, liv. 9, p. 394.

qui croît ſur le *quercus*, ſur le roure, ſur le prunier (45) ſauvage, & ſur le térébinthe; & ſelon la plupart des Auteurs, il n'en vient ſur aucun autre arbre. Celui qu'on appelle *adaſphear* (46) croît abondamment ſur le *quercus*. Dans tous les arbres (ſi l'on en excepte le *quercus* & l'*ilex*), le *ſtelis* & l'*hyphear* ſont différents du gui proprement dit, en ce que les grains & les feuilles des deux premiers ont une mauvaiſe odeur, au lieu que ceux des deux derniers ſont amers & gluants. L'*hyphear* vaut mieux pour (47) engraiſſer les moutons. Son premier effet eſt de purger des mauvaiſes humeurs : enſuite il engraiſſe ceux qui ont eu aſſez de force pour ſoutenir la purgation; mais on prétend qu'il fait mourir ceux qui ont quelque partie gâtée au dedans. Cette purgation ſe donne en été, & pendant quaranre jours. Il y a, à l'égard des guis, une autre différence : c'eſt que le gui des arbres qui perdent leurs feuilles en hiver, perd auſſi les ſiennes; au contraire le gui des arbres qui conſervent les leurs, conſerve auſſi ſes feuilles. Au reſte nul gui ne vient d'avoir éré ſemé, à moins que ſa graine n'ait paſſé auparavant par le ventre des oiſeaux (48), ſur-tout des pigeons ramiers & des grives (49); car telle eſt la nature de cette plante, qu'elle ne peut croître à moins que ſa graine n'ait mûri dans le ventre des oiſeaux. Le gui n'a pas plus d'une coudée de hauteur; il eſt toujours verd, & fort branchu. Le gui mâle porte du fruit (50); mais ſa femelle eſt ſtérile : & quelquefois le mâle lui-même n'en porte point.

La glu ſe fait avec des grains de gui cueillis au tems de la moiſſon, avant d'être mûrs; car s'il ſurvient des pluies, ils deviennent à la vériré plus gros, mais ne ſont pas ſi bons pour faire de la glu. Après donc qu'on les a cueillis, on les met ſécher; & quand ils ſont bien ſecs, on les pile, puis on les laiſſe pourrir dans l'eau pendant douze jours ou environ : ſur quoi j'obſerverai que c'eſt la ſeule choſe au monde qui devienne meilleure en ſe pourriſſant.

(50) Voyez ſa deſcription chez Dodonée, p. 814.

venit. Inde in profluente, rurſus à malleo tuſi, amiſſis corticibus, interiore carne lenteſcunt. Hoc eſt viſcum pennis avium tactu ligandis, oleo ſubactum, cùm libeat inſidias moliri.

Non eſt omittenda in ea re & Galliarum admiratio. Nihil habent Druidæ (ita ſuos appellant magos) viſco, & arbore in qua gignatur (ſi modò ſit robur), ſacratius. Jam per ſe roborum eligunt lucos, nec ulla ſacra ſine ea fronde conficiunt, ut inde appellati quoque interpretatione Græcâ poſſint Druidæ videri. Enimverò quicquid adnaſcatur illis, è cœlo miſſum putant, ſignumque eſſe electæ ab ipſo Deo arboris. Eſt autem id rarum admodum inventu, & repertum magnâ religione petitur : & ante omnia ſextâ lunâ,

(51) Ou, bien plutôt, de l'Atmotique *deru*, un chêne. De ce mot *deru* s'eſt formé, par contraction, le mot Celtique *dru*, qui ſignifie fort, & d'où pluſieurs Savants ſe ſont efforcés de dériver le nom des *Druides*. Quoi qu'il en ſoit, je ſuis très éloigné de nier l'affinité des mots *dru* & *deru*, & leur analogie mutuelle avec le mot Gtec *drus*, un chêne : je penſe au contraire que c'eſt cette affinité qui a donné lieu aux Latins de traduite *deru* par *robur* ; ce que nos peres ont, à leur tour, traduit par le vieux mot toute, qui n'eſt que le mot *robur* franciſé.

(52) Ces circonſtances ont été poétiquement décrites par l'ingénieux Auteur du *Prædium ruſticum*, dans un paſſage où le Poète differte d'ailleurs, d'une maniere inſtructive, ſur l'origine du gui :

Arbotibus nova ſæpè tuis innaſcitur arbos,
Naturæ non artis opus ; ſeu fertile ſemen
Fronde ſedens volucris laxâ profuderit alvo ;
. . . . . .
Arboreæ vitio venæ ſeu ductilis humor
Degeneres ramos & prodigiale virentes
Patturit, utiliter peccans : hinc namque colonus
Edidicit truncis peregrinum includere germen.
Ipſa ſuis viſcum ramis ita feminat ilex,
Diſſimili qui fronde viret. Nil Gallia majus,
Nil habuit quondam quercu ſacratius illâ ;
Divinum partu tuletat quæ divite viſcum :
Et quamquam nemore ex alto qui fauſta tuliſſent
Ligna domum, nec dira ſibi gregibuſque timerent
Toxica, nec gravidis inimicos meſſibus auſtros ;
Germina facta tamen ritu demeſſa paterno
Per Druidas templis in publica juta locabant.
Ergo novo ſurgente die, creſcentia poſtquam
Cornua jam ſexto Phœbe reparaverat ortu,
Nobilitas cum plebe, viri cum matribus ibant.
Quò ſua per lucos, per & invia ſaxa vocabat
Religio ; ſacrum reſecabat ab arbore ramum
Autem falx : neque enim ferro violare licebat.
Candenti, præcinctus erat quâ veſte Sacerdos
Excipiens viſcum, populo plaudente, ſub ipsâ
Grandia taurorum maſtabat corpora quercu,
Auſus & humano cultros fœdare cruore.

Jacob. Vanier. Præd. ruſt. *lib.* 6.

Enſuite on les bat de nouveau avec le pilon, mais dans une eau courante, afin d'en ôter la peau, & qu'il ne reſte que la chair intérieure, qui pour lors eſt gluante & viſqueuſe. Voilà comment ſe fait cette glu qui ſert à prendre des oiſeaux : on la mêle avec de l'huile quand on veut s'en ſervir.

Je ne dois pas oublier ici ce qui fait l'admiration des Gaules. Les Druides, qui ſont les Prêtres & les Philoſophes des Gaulois, ne penſent pas qu'il y ait rien de plus ſacré que le gui & que l'arbre ſur lequel il croît, pourvu que ce ſoit le chêne-roure. Auſſi choiſiſſent-ils pour leurs ſacrifices des forêts de roures, & ils ne ſacrifient jamais ſans avoir des feuilles de cet arbre; en ſorte qu'il ſembleroit que c'eſt de ſon nom Grec *drus* (51), qu'ils ont été appellés *Druides*. Quand donc ils trouvent du gui ſur un roure, ce qui eſt extrêmement rare, ils le regardent comme un préſent du ciel, & comme une preuve que cet arbre eſt le choix ſpécial de la Divinité. C'eſt pourquoi ils cueillent le gui avec une grande dévotion, & avec de grandes cérémonies (52); & ſur-rout ils choiſiſſent pour cet acte le ſixieme jour de la lune, parcequ'alors cet aſtre eſt déja dans la force de ſon aſcendant, ſans toutefois être parvenu à ſon moyen terme, qui eſt un terme équivoque (53). Car il faut ſavoir que les Gaulois reglent (54)

(53) J'ajoute ces mots, *qui eſt un terme équivoque*, pour mieux faire connoître l'intention de Pline. On ſait que l'expreſſion *dimidius, a, um*, ſe prend tantôt en bonne & tantôt en mauvaiſe part; tantôt pour déſigner ce qui a atteint la moitié de ſa croiſſance, & tantôt pour exprimer ce qui a baiſſé & diminué de moitié. La *demi-lune* eſt donc une époque peu favorable & de vertu équivoque, dans les préjugés myſtiques, & d'après les interprétations onomatiques & futiles dont eſt remplie l'aſtrononie judiciaire. L'expreſſion de *croiſſant* eſt, au contraire, du nombre de celles qui portoient, pour ainſi dire, l'empreinte du bonheur & d'un heureux aſcendant, ſelon ces mêmes préjugés, que la ſaine raiſon, & ſur-tout les lumieres de la foi, ſont enfin parvenues à détruire. Perſonne juſqu'ici n'avoit rien compris à ce paſſage de Pline.

(54) Le Pere Hardouin conclut de

quæ principia menſium annorumque his facit, & ſæculi poſt triceſimum annum, quia jam virium abundè habeat, nec ſit ſui dimidia. Omnia ſanantem appellantes ſuo vocabulo, ſacrificiis epuliſque ritè ſub arbore comparatis, duos admovent candidi coloris tauros, quorum cornua tunc primùm vinciantur. Sacerdos candidâ veſte cultus arborem ſcandit, falce aureâ demetit: candido id excipitur ſago.

ce paſſage de Pline, que les Gaulois ſe ſervoient d'années Arabes, c'eſt-à-dire d'années lunaires, & il prétend qu'au ſurplus le partage hebdomadaire du mois, & la ſubdiviſion de la ſemaine en Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, &c. étoit une inſtitution Hébraïque, inuſitée chez les Grecs & chez les Latins même. Voici ſes paroles: *Ergo Ergo annis illi merè lunaribus Arabiciſque utebantur, ut hîc apertè quidem Plinius docet. Sed quod hîc obiter adnotandum eſt, mirum profectò nullum apud Romanos, Græcoſve, vel hos etiam Druidas, hebdomadarum uſum fuiſſe. Cyclus ſcilicet ſeptem dierum Deum ipſummet habet auctorem: ſed Abrahæ temporibus neglectus ab hominibus eſt, quoniam eſſent in idololatriam omnes ferè prolapſi. Sola hunc ſervavit Abrahæ domus; & mox ſolis Abrahæ poſteris eſt cognitus. Unde populo Iſraelitico dicitur, veluti non novo dato, ſed vetere renovato mandato, quod abierat in deſuetudinem apud cæteras gentes:* Memento *tu* ut diem ſabbati ſanctifices, *quomodo fecit Noe, ſubſecutique proximè filii ejus ac nepotes*, Exod. xx. 8. *Nullum diei ſeptimi in orbem redeuntis veſtigium eſt apud Plinium: id quod certiſſimo argumento eſt, apud eos qui Plinium norunt, & ſcripta ejus perlegerunt, non fuiſſe hunc cyclum Romanis cognitum. Quid quod nec Livius, Tacituſve, in hiſtoriis, nec in* Faſtis *Ovidius, nec è profanis ſcriptoribus alii, quod quidem nunc ſciam, appellant diem Solis, aut Jovis, aut Lunæ, aut Martis, aut Mercurii, aut Veneris, aut Saturni: tametſi Philaſter in Catalogo hæreſum auctorem harum appellationum Hermen facit? Illud quidem Horatii, libro 2, Satyrâ 3, verſu 288, ubi mater orans pro ſalute pueri inducitur:*

> Juppiter, ingentes qui das adimisque dolores,
> Mater ait pueri menſes jam quinque cubantis,
> Frigida ſi puerum quartana reliquerit, illo
> Manè die, quo tu indicis jejunia, nudus
> In Tiberi ſtabit.

Hæc, inquam, verba interpretes nonnulli de die Jovis dicta accipiunt, ſed ſine ullo probabili argumento. Verius aliquis fuit in vetere Romanorum Kalendario dies, qui ſemel in anno occurreret, quo die ſcriptum erat Jejunium Jovi: *ſicut eſt apud Judæos dies Expia-*

par la lune le commencement de leurs mois, de leurs années, & de leurs ſiecles; & que ceux-ci ne ſont que de trente ans. Le nom dont ils appellent le gui dans leur langue, ſignifie (55) remede univerſel. Lorſque les choſes néceſſaires pour le ſacrifice & le feſtin ſacré ſont prêtes (56) ſous le chêne, ils y amenent deux taureaux blancs qui n'ont jamais été ſous le joug, & que l'on attache alors par les cornes pour la premiere fois. Le Prêtre, vêtu d'une robe blanche, & armé d'une ſerpe d'or, monte ſur l'arbre, & coupe le gui, qui eſt reçu en bas dans une caſaque blanche.

tionis, decimus dies Tiſri, jejunii dies. Unde & hîc præter jejunium, veluti culparum piamentum lavatio pueri ſanati in Tiberi Jovi promittitur.

Apud Sinas non eſt cyclus ille ſeptem dierum. Apud Arabes ſemper fuit, ut in notis ad Alcoranum nondum editis oſtendimus, ab Iſmaele Abrahæ filio. Mahumetani ubicumque ſunt, habent illum à Mahomete Arabe. Non eſt apud Americanos ullos, exceptis illis qui Chriſtianis ſunt ſacris imbuti. Non eſt denique apud ullas gentes quæ verum Deum non norunt: quoniam ab iis qui colere ipſum deſierunt, abjectus ſeptimi diei cultus neglectuſque eſt: quem præſcriptum ab eo fuiſſe ob ſui reverentiam, prædicare poſſunt ii dumtaxat qui eum norunt & colunt. Siamenſes ſabbatum non noverunt Moſaicum, ſive Chriſtianum, quamvis nonnulli ſecus affirmant: ſed quatuor feſtos dies agitant in novilunio, plenilunio & lunæ quadrantibus. Scribit Ulug Beg, in libro quem inſcripſit Tavarikh, hoc eſt, Epochæ, Perſas non habere hebdomadas; ſed ſingulos dies cujuſque menſis appellare proprio nomine. At ex quo Mahometani ſunt, numerant Perſæ dies hebdomadæ, ut Arabes: & diem Veneris ſacrum habent, ut nos Dominicum. Ita & Turcæ, ut diximus, ex Mahumetiſmo. Cathaini denique & Turcæ orientales non habent hebdomadas, ſed cyclum ſexaginta dierum. Cathaiani tamen habent etiam cyclum alterum quindecim dierum. Vide Bibliothecam Orientalem D. D'Herbelot, pag. 122 & 417. Hebræi dicunt primam ſabbati, ſecundam, tertiam, &c. Latini Chriſtiani, diem Lunæ, Martis, Mercurii, &c. Græci non ſic, ſed δευτέραν, τρίτην, τετάρτην, &c. τῆς ἑβδομάδος.

(55) Encore aujourd'hui en langue Italienne l'un des noms du gui eſt *pania*, qui pourroit s'interpréter *drogue ſouveraine*, à le dériver du Celtoſcythe *Pan*, Maître, Seigneur, Souverain. Ce mot *pania* pourroit d'ailleurs avoir quelque rapport avec le mot Grec *panacée*, qui ſignifie *remede à tous maux*.

(56) Je lis au texte Latin *comparatis* avec tous les manuſcrits, & non *præparatis* avec les Editeurs.

Tum deinde victimas immolant, precantes ut ſuum donum Deus proſperum faciat his quibus dederit. Fœcunditatem eo poto dari cuicumque animalium ſterili arbitrantur : contra venena omnia eſſe remedio : tanta gentium in rebus frivolis plerumque religio eſt !

Finis Tomi quinti.

Enſuite

Enſuite ils immolent les victimes, & prient Dieu de vouloir bien leur rendre utile & profitable le préſent qu'il leur a fait. Ils croient que ce gui donne la fécondité à tous les animaux ſtériles auxquels ils en font prendre, & que c'eſt un antidote contre toute ſorte de poiſon : tant la ſuperſtition, le plus ſouvent, a d'empire ſur l'eſprit des peuples, pour leur faire reſpecter les choſes les plus frivoles !

Fin du Tome cinquieme.

B16316
. 56N

Nouveau ſupplément aux additions & corrections du tome premier.

PAGE 13, liv. 2, chap. 5, note 1 : Thalès dit que l'eau eſt l'élément & le principe de l'univers. Plutarque, *Opin. des Philoſ.* *Ajoutez* : Au reſte, ce ſyſtême attribué à Thalès étoit beaucoup plus ancien que lui : on le trouve tout entier dans ce vers d'Homere cité par Stobée, *Phyſ. Eclog.* liv. 1, chap. 13 :

Ωκεανὸς τ' ὄπιρ γένεσις πάντεσι τέτυκται.
Omnibus oceanus pater eſt ; hæc rebus origo.

A la vérité, ce ſyſtême purement ondain ſe trouve quelque peu mitigé dans un autre vers du même Poète, cité par Probus, ſur la ſixieme Eglogue de Virgile. Voici ce vers :

Αλλ' ὑμῖς μὲν πάντες ὕδωρ καὶ γαῖα γένηθε.
Omnibus eſt etenim nobis aqua terraque origo.

Quoi qu'il en ſoit, ces deux paſſages ſuffiſent pour donner lieu de s'étonner que toute l'Antiquité ſe ſoit accordée à faire honneur à Thalès du ſyſtême de l'eau ; car cette mépriſe a été celle, non ſeulement de Cicéron, liv. 1 *de Natura Deorum* ; de S. Auguſtin, liv. 8, chap. 2 & 5 ; de Séneque, *Queſt. Natur.* liv. 3, chap. 13 ; de Vitruve, liv. 2, chap. 2 ; de Servius, ſur la ſixieme Eglogue de Virgile ; de Juſtin, Mart. Πρὸς Ελλ ; mais même des ſix Sages de la Grece, dont Thalès faiſoit le ſeprieme. Nous liſons chez Cicéron, *Queſt. Acad.* liv. 4, n°. 118 : *Princeps Thales, unus è ſeptem, cui ſex reliquos conſenſiſſe primos ferunt.* J'avoue que Scaliger s'eſt inſcrit en faux contre ce paſſage, prétendant qu'il faut lire *cui ſex reliquos conceſſiſſe primas.* Il ſe fonde ſur un paſſage de Callimaque, chez Diogene Laerce. Cette critique de Scaliger n'eſt nullement indifférente. Elle nous porte à croire que le préjugé qui donne Thalès pour l'Auteur du ſyſtême aqueux, eſt d'aſſez fraîche date, ou du moins poſtérieur aux ſix autres Sages de la Grece ; car le paſſage de Cicéron, ainſi reſtitué, ne nous force plus de penſer qu'ils aient été de l'avis de Thalès, comme, en effet, l'Hiſtoire témoigne qu'ils n'étoient point de cette opinion, laquelle, au ſurplus, n'appartenoit point à Thalès en propre, puiſqu'elle ſe rencontre chez Homere, Poète antérieur à Thalès.

A l'égard du ſyſtême qui attribuoit à la terre ſeule l'origine de toutes choſes, il paroît appartenir en propre à Xénophane, Poète & Phyſicien, dont Théodoret rapporte ce vers, *Serm.* 4 :

Ἐκ γῆς γὰρ τάδε πάντα, καὶ εἰς γῆν πάντα τελευτᾷ.
E terrâ omnia ſunt : in eam puto cuncta reverti.

Ce Xénophane, ſelon Cicéron, *ibid.* étoit un peu plus ancien qu'Anaxagore.

Ariſtote, *Phyſic.* liv. 1, a donc été mal fondé à prétendre qu'aucun Phyſicien n'avoit regardé la terre comme ſeul principe de toutes choſes. Voyez Lucrece, liv. 1, où ce Poëte reconnoît que pluſieurs ont été de cette opinion, qui fait de la terre l'élément unique & univerſel:

. . . . . Terramve creare
Omnia, & in rerum naturas vertier omnes.

Page 77, liv. 2, chap. 16, note 5: ſur l'*exaltation* ou plus haut degré de force des aſtres, conſultons le paſſage ſuivant de Claudien, *In ſextum Honorii Auguſti Conſulatum*, où cette partie du ſyſtême aſtrologique des Babyloniens eſt traitée poétiquement:

Namque velut ſtellas Babylonia cura ſalubres
Optima tunc ſpondet mortalibus edere fata,
Cœlicolæ quum celſa tenent, ſummoque feruntur
Cardine, nec radios humili ſtatione recondunt:
Haud aliter Lariæ ſublimis ſignifer aulæ,
Imperii ſidus primâ cùm ſede locavit,
Auget ſpes Italas; & certiùs omina ſurgunt,
Victrici conceptа ſolo, &c.

Page 115, liv. 2, chap. 24: Cometes que l'on craint à l'égal du tonnerre, &c. *ajoutez:* Sur la terreur qu'inſpiroient jadis les cometes, conſultons ce paſſage remarquable de Claudien, dans ſon Poëme de l'*Enlevement de Proſerpine*, livre 1:

. . . Augurium qualis laturus in orbem
Præceps ſanguineo delabitur igne cometes,
Prodigiale rubens: non illum navita tutò,
Non impunè vident populi; ſed crine minaci
Nunciat aut ratibus ventos, aut urbibus hoſtes.

Supplément aux additions du tome ſecond.

Page 535, liv. 5, chap. 27, note 61. La ville d'Iſaure fut aſſiégée par Servilius; ce qui lui valut le ſurnom d'Iſaurique; *ajoutez:* C'eſt à cette victoire de Servilius que Claudien, *in Eutrop.* liv. 1, fait alluſion dans ce vers:

Indomitos curru Servilius egit Iſauros.

Supplément aux additions & corrections du tome troiſieme.

Page 439, liv. 8, chap. 35, note 4 : Claudien a dit du porc-épic :

Il eſt à la fois l'arc, la fleche, & le carquois.

Ajoutez : Cette belle image fait partie du petit Poëme ſuivant, que le Lecteur, comme je préſume, me ſaura gré de lui mettre ſous les yeux :

Audieram memorande tuas Stymphale volucres
Spicula vulnifico quondam ſparſiſſe volatu :
Nec mihi credibilis ferratæ fabula pinnæ
Viſa diu : datur ecce fides, & cognitus hyſtrix
Herculeas affirmat aves. Os longius illi
Aſſimilat porcum, mentitæ cornua ſetæ
Summâ fronte rigent, oculis rubet ignens ardor ;
Parva ſub hirſuto catuli veſtigia dorſo :
Hanc tamen exiguam miro natura tueri
Præſidio dignata feram. Stat corpore toto
Sylva minax, jaculiſque rigens in prælia creſcit
Picturata ſeges, quorum cute fixa tenaci
Altera ſuccreſcit, alternanteſque colorum
Cincta vices, ſpatiis intus nigrantibus, exit
In ſolidæ ſpeciem pinnæ, tenuataque furtim
Levis in extremum ſeſe producit acumen.
Sed non hæc acies ritu ſylveſtris echini
Fixa manet, crebris propugnat jactibus ultro,
Et longè ſua membra regit, tortumque per auras
Evolat excuſſo nativum miſſile tergo :
Interdum fugiens Parthorum more ſequentem
Vulnerat : interdum, poſitis velut ordine caſtris,
Terrificum densâ mucronem verberat undâ,
Et conſanguineis haſtilibus aſperat armos.
Militat omne feræ corpus, vibrataque ranco
Terga fragore ſonant ſtimulis accenſa jubarum :
Agmina collatis credas confligere ſignis :
Tantus in anguſto ſtrepitus furit. Additur armis
Calliditas, parcuſque ſui timor, iraque nunquam
Prodiga telorum : cautè contenta minari,
Nec niſi ſervandæ jactus impendere vitæ.
Error abeſt, certum ſolertia deſtinat ictum,
Nil ſpatio fallente modum ; ſervatque tenorem
Muta curis, doctique regit conamina viſûs.
Quis labor humanus tantum ratione ſagaci
Proficit ? Eripiunt trucibus Gortynia capris
Cornua, ſubjectis eadem lenteſcere cogunt
Ignibus, intendunt taurino viſcere nervos,

Inſtruitur pinnis, ferroque armatur arundo.
Ecce brevis propriis munitur beſtia telis,
Externam nec quærit opem, fert omnia ſecum;
Se pharetra, sese jaculo, sese utitur arcu.
Unum animal cunctas bellorum poſſidet artes.
Quòd ſi omnis noſtræ paulatim induſtria vitæ
Fluxit ab exemplis: quicquid procul appetit hoſtem,
Hinc reor inventum, morem hinc traxiſſe Cydonas
Bellandi, Parthoſque tetrò didiciſſe fetire,
Prima ſagittiferæ pecudis documenta ſecutos.

Le porc-épic a été regardé de tout tems comme un ſymbole guerrier, comme l'emblême propre de l'intrépidité & du courage. C'eſt à ce titre qu'il entre dans pluſieurs armoiries; témoin celles d'Altan, de Maupeou, &c. On ſait que Louis XII avoit pour deviſe un porc-épic, avec ces mots *cominus* & *eminus*. Conſultez, dans le livre intitulé *Science du Blaſon*, l'origine de l'Ordre du Porc-épic.

Page 456, note 11. Arnobe, *contra gentes*, cité à ce ſujet par Jean Ihre, au mot Suédois *get*, une chevre, ainſi que par le docte Wachter, & par d'autres Savants, écrit que les Phrygiens appelloient un bouc *atta-goz*. Cela confirme ſinguliérement ce que j'ai avancé, que *Dixitelê*, dans le paſſage de Tzetzès qui a rapport à celui de Pline, ſignifioit une jeune chevre, & étoit la traduction Grecque du nom Phrygien *Gos-ingis*, ou *Cos-ingis*.

Page 555. Au ſujet des cerfs à oreille fendue du mont Elaphe, il eſt à propos de lire ce qui eſt dit des cerfs à queue fourchue d'Irlande, dans les *Délices de la Grande Bretagne*, p. 1384 & 1395; comme auſſi de conſulter, ſur les cerfs à oreilles fendues, Pline, liv. 11, tome 4, p. 351.

Page 614, liv. 9, ch. 16, note 22; à la ſuite de la nomenclature de la torpille, *ajoutez*: Voici la deſcription poétique que Claudien a faite de ce poiſſon ſingulier:

Quis non indomitam diræ torpedinis artem
Audiit, & merito ſignatas nomine vires?
Illa quidem mollis, ſegnique obnixa natatu
Reptat, & attritis vix languida ſerpit arenis.
Sed latus armavit gelido natura veneno,
Et frigus, quo cuncta rigent animata, medullis
Miſcuit, & proprias hyemes per viſcera duxit.
Naturam juvat ipſa dolis, & conſcia ſortis
Utitur ingenio, longèque extenta per algas
Hæc confiſa jacet, ſucceſſu læta reſurgit,
Et vivos impunè ferox depaſcitur artus.
Si quando veſtita cibis incautior æra
Hauſerit, & curvis frænari ſenſerit hamis,
Non fugit, aut vano conatur vellere morſu;
Sed propiùs nigræ jungit ſe callida ſetæ,
Et meminit captiva ſui, longèque per undas

Pigra vecenatis effundit flamina venis.'
Per ſetam vis alta meat, fructuſque relinqui
Abſentem victura virum : metuendus ab imis
Emicat horror aquis, & pendula fila ſecutus
Tranſit arundineos arcano frigore nodos,
Victricemque ligat coocreto ſanguine dextram.
Damnoſum piſcator onus, prædamque rebellem
Jactat, & amiſsâ redit exarmatus habenâ.

Page 656, liv. 9, chap. 31, note 1. C'eſt auſſi le nom qu'on lui donnoit en Phrygie ; *liſez*, C'eſt auſſi le nom qu'on lui donnoit en Phénicie.

Page 658, *ibid.* note 10 : d'une dénomination Phrygienne donnée à la langouſte ; *liſez*, d'une dénomination Phénicienne, &c.

Supplément aux additions & corrections du tome quatrieme.

Page 5, chap. 2, note premiere. Le Poëme que Claudien a fait ſur le phénix ; *ajoutez*, & que voici :

Oceani ſummo circumfluus æquore lucus
Trans Indos Eurumque viret, qui primus anhelis
Sollicitatur equis, vicinaque verbera ſcotit,
Humida roranti reſonant cùm limina corru,
Unde rubet ventura dies, longèque coruſcis
Nox afflata rotis tefugo palleſcit amictu.
Hæc fortunatus nimium Titanius ales
Regna colit, ſoluſque plagâ defenſus iniquâ
Poſſidet iotactas ægris animalibus oras :
Sæva oec humani patitur contagia muodi
Par volucer Superis, ſtellas qui vividus æquat
Durando, membriſque terit redeuntibus ævum,
Noo epulis ſaturare famem, non footibus ullis
Aſſuetus prohibere ſitim : ſed purior illum
Solis fervor alit ; ventoſaqoe pabula libat
Tethyos, inoocui carpens alimenta vaporis.
Arcaoum radiant oculi jobar, igoeus ora
Cingit honos, rutilo eognatum vertice ſidus
Attollit criſtatus apex, tenebraſque ſerenâ
Luce ſecat, Tyrio pinguntur crura veneno.
Antevolant zephyros peonæ, quas cærulus ambit
Flore color, ſparſoque ſuper diteſcit in auro.
Hic neque concepto fœtu, nec ſemine ſurgit ;

Sed pater eſt proleſque ſui, nulloque creante
Emeritos artus fœcundâ morte reformat,
Et petit alternam totidem per funera vitam.
Namque ubi mille vias longinqua tetorſerit æſtas,
Tot fuerint hyemes, toties vet curſibus actum,
Quas tulit autumnus, dederit cultoribus umbras,
Tunc multis gravior tandem ſubjungitur annis,
Luſtrorum numero victus. Ceu laſſa procellis
Ardua Caucaſeo nutat de vertice pinus,
Scram ponderibus pronis tractura ruinam.
Pars cadit aſſiduo flatu, pars imbre pereſa
Rumpitur, abripuit partem vitioſa vetuſtas.
Jam breve decreſcit lumen, languetque ſenili
Segnis ſtilla gelu, qualis cùm fortè tenetur
Nubibus, & dubio vaneſcit Cynthia cornu.
Jam ſolitæ medios alæ tranſcurrere nimbos,
Vix imâ tolluntur humo: tunc conſcius ævi
Defuncti, reduciſque parans exordia formæ,
Arentes tepidis de collibus eligit herbas,
Et cumulum texens preciosâ fronde Sabæum
Componit, buſtumque ſibi, partumque futurum.
Hic ſedet, & Solem blando clangore ſalutat
Debilior, miſeetque preces, & ſupplice cantu
Præſtatura novas vites incendia poſcit.
Quem procul adductis vidit cùm Phœbus habenis,
Stat ſubitò, dictiſque pium ſolatur alumnum:

O ſenium poſiture rogo, falſiſque ſepulcris
Natales habiture vices, qui ſæpè renaſci
Exirio, proprioque ſoles pubeſcere leto,
Accipe principium rurſus, corpuſque coactum
Deſere, mutatâ melior procede figurâ.
Hæc fatus, properè flavis è crinibus unum
Concuſſâ cervice jacit, miſſoque volentem
Vitali fulgore ferit, nam ſponte crematur
Ut rędeat, gaudetque mori feſtinus in ortum.
Fervęt odoratus telis cœleſtibus agger,
Conſumitque ſenem: nitidos ſtupefacta juvencos
Luna premit, pigroſque polus non concitat axes.
Parturiente rogo, curis natura laborat
Æternam ne perdat avem, flammaſque fideles
Admonet, ut rerum decus immortale remittant.
Continuò diſperſa vigor per membra volutus
Æſtuat, & venis redivivus ſanguis inundat.

Victuri cineres, nullo cogente, moveri
Incipiunt, plumâque rudem vestire favillam.
Qui fuerat genitor, natus nunc prosilit idem,
Succeditque novus, geminæ confinia vitæ
Exiguo medius discrimine separat ignis.
Protinus ad Nilum manes sacrare paternos
Auctoremque globum Phariæ telluris ad oras
Ferre juvat, velox alienum tendit in orbem,
Portans gramineo clausum velamine funus.
Innumeræ comitantur aves, stipatque volantem
Alituum suspensa cohors, exercitus ingens
Obnubit vario latè convexa meatu:
Nec quisquam tantis è millibus obvius audet
Ire duci, sed regis iter flagrantis adorant.
Non ferus accipiter, non armiger ipse Tonantis
Bella movent; commune facit reverentia fœdus.
Talis barbaricas fluvio de Tigride turmas
Ductor Parthus agit, gemmis & divite cultu
Luxurians sertis apicem regalibus ornat.
Auro frænat equum, perfusam murice vestem
Assyriâ signatur acu, tumidasque regendo
Celsâ per Tyrias acies ditione superbit.
Clara per Ægyptum placidis notissima sacris
Urbs Titana colit, centumque immane columnis
Invehitur templum Thebano monte revulsis.
Illic (ut perhibent) patriam de more reponit
Congeriem, vultumque Dei veneratus herilem
Jam flammæ commendat onus, jam destinat aris
Semina relliquiasque sui: myrrhata relucent
Limina, divino spirant altaria fumo.
Et Pelusiacas productus ad usque paludes
Pervenit Indus odor, penetrat completque salubri
Tempestare viros, & nectare dulcior aura
Ostia nigrantis Nilî septena vaporat.
O felix hæresque tui, quo solvimur omnes,
Hoc tibi suppeditant vires, præbetur origo
Per cinerem, morirur te non pereunte senectus.
Vidisti quodcumque fuit, te secula teste
Cuncta revolvuntur, nosti quo tempore pontus
Fuderit elatas scopulis stagnantibus undas,
Quis Phaethontæis erroribus arserit annus:
Et clades te nulla rapit, solusque superstes
Edomitâ tellure manes: non stamina Parcæ
In te dira legunt, nec jus habuêre nocendi.

Page 187, note 3, chap. 67, liv. 10. Calepin écrit que le nom de la ſalamandre eſt CRIKET, *ajoutez*, en Anglois.

Page 259, liv. 11, note 4 du ch. 17. J'ai dit que le nom propre *Barbarin*, ou *Barberin*, étoit ſynonyme de ruche à miel, ainſi que *Pharamond*, & que c'étoit par cette raiſon que le Cardinal Barbarin ou Barberin avoit des abeilles pour ſymbole de race. En effet, *war-war*, en Hébreu, ſignifie bruyere; en Latin, *erice*: or l'*erice* ou bruyere donnoit ſon nom à l'une des ſortes de miel, comme Pline le reconnoît au même livre, tout au commencement du chap. 16: & il eſt évident que c'eſt en vertu de l'analogie de l'*erice* avec la production des abeilles, que Childetic, dont le nom ſignifie enfant d'*erice* ou de bruyere, avoit des abeilles pour ſymbole; témoin ces abeilles d'or maſſif qui furent trouvées dans ſon tombeau à Tournay, en 1655. L'analogie de l'*erice* & des abeilles n'a pas échappé au Poëte Nicandre; témoin ces vers, *Theriac.* p. 43:

Quin & florentem promptè frondentis erices
Tolle comam: hanc paſcunt volitantque examina circum.

Page 276, liv. 9, chap. 20, note 1: Pline dit que l'airain frappé rend un ſon qui flatte les abeilles, & que ce ſignal les tallie: c'eſt ce que dit auſſi Virgile dans ces vers, *Géorg.* liv. 4, v. 64:

Tinnituſque cie & Matris quate cymbala circum.
Ipſæ conſident medicatis ſedibus, ipſæ
Intima, more ſuo, ſeſe in cunabula condent.

Ajoutez: Indépendamment de Virgile, Claudien a fait alluſion à cet uſage où étoient les Anciens de rappeller, par le ſon de l'airain, les abeilles fugitives:

. . . . Qualis Cybeleia quaſſans
Hyblæus procul æra ſenex, revocare fugaces
Tinnitu conatur apes, quæ ſponte relictis
Deſcivêre favis, &c.
Claud. Panegyr. in VI Conſul. Honorii.

Page 366, liv. 11, chap. 37, note 181, j'ai dit que le mot Latin *palpebræ* revient au *pilorum vallum* de Cicéron, & ſignifie à la lettre *ce qui palpe en dehors*; qu'en un mot *palpebræ* ſignifient *les gardes avancées, le rempart de l'œil.* Cette conjecture, très vraiſemblable en elle-même, ſe trouve puiſſamment confirmée chez le docte Jean Ihre, au mot Suédois *Œgon-warf*, paupiere, &, à la lettre, *œil-garde*, ou *garde des yeux.* On y lit: ŒGON-WARF *palpebræ. Fuerit qui rectiùs ſortè* ŒGON-WAR *aliquando dictum fuiſſe à* WAR *tegmen, quod à* WARJA *tegere, conſervare, derivetur. Similiter Græci tegumentum oculorum (uti Cicero* PALPEBRAS *vocat pilorum vallum) appellavêre* kalymna: *immò* βλέφαρον *dici putatur, teſte etymologo, quaſi τῦ* βλεπτικος φάρος, *hoc eſt oculorum tegmen. Conſpirant plurimæ aliæ linguæ.* CILIUM *Latinè à celando dici, communis eſt criticorum perſuaſio. Germanorum* AUGENLIED, *Anglorumque* EYELIDS *ortum ducunt à* LID, *operculum, porta, clauſtrum. Similis eſt vis noſtri* ŒGON-LOCK, *à* LOCK *quod propriè* CLAUSTRUM *ſonat, ut notavimus in voce* LOCK.

Page 497, liv. 12, chap. 3 : car c'eſt ainſi qu'il faut accoutumer les jeunes arbres, &c. *liſez*, car c'eſt ainſi qu'il faut accommoder les jeunes arbres.

Page 508, liv. 12, chap. 7, note 11 : » Le médicament appellé par les Grecs » *lycion* ſe nomme *cate* dans l'Inde, ſelon Cluſius. Ce mot *cate* me paroît être » ſynonyme de *lycion*, qui vient du Grec *lykos*, un loup. *Kat*, en Slawon, » ſignifie *lanio*, *carnifex*; *kætt*, en Suédois, ſignifie chair; *ma-kedon*, en » Egyptien, ſelon Diodore de Sicile, ſignifie un loup; *katten*, en Saxon, ſi- » gnifie déchiqueter, &c. &c. » *Ajoutez* : Or ſi *macedon*, en Egyptien, ſignifie un loup, *Kittim*, dans l'Ecriture Sainte, déſigne les *Macédoniens*, comme on peut le voir chap. 1 & 8 du liv. 1 des Machabées, ainſi qu'au chap. 23 d'Iſaïe : & Joſeph entend auſſi par *Kittim* ceux de *Cythere* dans l'iſle de Cypre, &, par une extenſion analogue & conſéquente, tous les Cypriots. Cette recherche, plus curieuſe qu'on ne penſe, explique, de la maniere la plus ſatisfaiſante, pourquoi Virgile, dans ſes *Eglogues*, convertit le nom propre de la courtiſanne *Cytheris* en celui de *Lycoris*; car, au moyen de l'analyſe que nous venons de faire de la nomenclature polyglotte du loup, en Grec *lykos*, en d'autres langues *kitt*, *kut*, ou *cate*, &c. il teſte démontré que *Cytheris* & *Lycoris* ſont exactement ſynonymes. J'ai eu occaſion de parler de cette *Cytheris*, tome 3, p. 355, liv. 8, chap. 16, note 35, & de relever à ce ſujet une lourde mépriſe de Dupinet.

Page 581, liv. 12, chap. 24, à la fin de la note 5 : c'eſt que le troêne eſt nommé en Arabe AL HENNA; *liſez* : c'eſt que le cypre eſt nommé en Arabe AL HENNA.

Page 582, *ibid.* note 6, premiere colonne, ligne 21 : avec le mot Arabe AL HENNA, & avec le mot Eſpagnol AL HENA, un TROÊNE; *liſez* : avec le mot Arabe AL HENNA, un CYPRE, & avec le mot Eſpagnol AL HENA, un TROÊNE.

Supplément à l'Errata du tome quatrieme.

Livre 11, p. 447 : c'eſt pourquoi ces deux dernieres eſpeces ne courent pas ſi vîte à deux pieds que l'homme; *liſez* : c'eſt pourquoi ces deux dernieres eſpeces ne courent pas, à beaucoup près, auſſi vîte que d'autres animaux.

Additions du tome cinquieme.

PAGE 84, à la fin de la derniere note du chap. 15 du liv. 13, j'ai promis de rapporter un paſſage curieux du docte Suédois Jean Ihre ſur les bois madrés. Le voici : MASUR, *betula ſpecies, cujus lignum criſpo macularum diſcurſu conſpicuum eſt. Cambris Britannicis* MASARN, *acer arbor; Iſlandis* MOSOR, MAUSUR; *Germanis* MASHOLDER. *Lignum hoc maximo in pretio olim habitum fuiſſe, docent ſcriptores Iſlandici. In* HEIMS. KR. *T. II, p.* 84, *dicitur* HARALDUM HAORDRAODE *cuppâ maſerinâ, ut loqui amant Latino-Barbari* (MOSORBOLLA) *tanquam regali munere donaſſe* THORERUM STEIGIUM. In primis verò notari meretur, quod apud eumdem Hiſtoricum occurrit, tomo primo, p. 349, ubi

civis Bremenſis ſtateram ex ligno hoc confectam bene ſe emiſſe credidit dimidiâ marcâ auri :

» Vir quidam metidionalis, è familia inferioris Saxoniæ, Bremæque urbis » oriundus, ad ipſum acceſſit. Is ſtateram ligneam KARLSEFNII licitatus, cùm » eamdem hicce venumdare nollet, dimidiam auri marcam ſe daturum polli- » citus eſt. Hanc conditionem accipiens KARLSEFNIUS, ſtateram ipſi vendi- » dit, quâ acceptâ abivit vir ille meridionalis. Ignorabat autem KARLSEFNIUS » ex lignis *moſuris* Vinlandiæ ſtateram illam confectam fuiſſe, &c. »

Hæc loca vel ideo notanda duxi, quod conferri mereantur cum ſcriptoribus peregrinis, qui MASER, MASAR, MASARUM, MASDRINUM *appellant pretioſa pocula, quæ ex hac materia conficiebantur. Apud* DU FRESNE, *in* GLOSS. LAT. *p.* 621, *nominatur ſcyphus* PRETIOSI MAZERIS. *Quænam verò materia hæc fuerit adeo pretioſa, non ſatis explicant Auctores. Nonnulli, nominis aliquantulâ ſimilitudine ducti, credunt eadem hæc viſa fuiſſe, quæ Roma vetus* MURRHINA *nuncupavit*, atque adeo conflata *ex materia quadam foſſili :* alii arbitrantur ex onyche eadem facta. *Sed ligni genus fuiſſe, evidentiſſimè monſtrant ſcriptores Iſlandici.* STURLÆSONIUS *hanc materiem in ſylva cæſam fuiſſe ait apud Vinlandos, illaque ligna tantâ magnitudine fingit, ut domui materia eſſe potuerint. Sed quum illud ligni genus quod* MASUR *apud nos vocatur, vulgare in noſtris ſylvis ſit, naturæ curioſo diſpiciendum relinquimus quæ olim tanti pretii cauſſa fuerit. Quidquid ejus ſit, ratio nominis petita videtur à voce* MAS, *macula.*

Page 188, liv. 14, chap. 6, note 23, *ajoutez* à ce que nous avons dit des vins de France : Dès le tems de François I, on comparoit, en Italie même, nos bons vins de France au vin de Falerne. Lazare Bonami, Poète Italien contemporain du Bembe, écrit à l'Ambaſſadeur de Veniſe auprès du Roi de France :

. . Contendant ſunt qui magis eſſe beatum
Te modo Gallorum viventem in divite terrâ
Gens ubi non fallax, non ulli obnoxia curæ,
Hoſpitiis locuples, ubi fontes, flumina, montes,
Arvaque, nec minimum cedentia vina Falerno.

Page 306, liv. 15, chap. 13, note 1 : à la nomenclature polyglotte du prunier, *ajoutez* La prune ſe dit en Anglo-Saxon, *ſlagen, ſla ;* en Suédois, *ſlao ;* en Flamand, *ſlée ;* en Allemand, *ſchleh ;* en Anglois, *ſloe.* Tout cela vient de SLAR, *candens ferrum*, en ancien Gothique ; comme *prunum* vient de *pruna*, qui ſignifie *ardens carbo.* L'étymologie différente que Somnerus cherche de ce mot SLAO, chez Jean Ihre, eſt infiniment moins naturelle que celle que je propoſe ici.

Page 368, liv. 15, chap. 24, note 7. Je dis dans cette note que Calepin dérive *morum*, une mûre, du Grec *mauron*, noir. J'ajouterai ici qu'Alciat donne une étymologie beaucoup plus ingénieuſe au nom, tant du fruit, que de l'arbre en queſtion, dans ces vers :

Cur properans foliis præmittis, Amygdale, flores ?
Odi pupillos præcocis ingenii.
Serior at morus nunquam niſi frigore lapſo
Germinat ; & ſapiens nomina falſa gerit.

C'eſt à-dire qu'Alciat dérive *morus*, un mûrier, du Grec μῶρος, *fatuus*, & qu'il ſuppoſe que cet arbre eſt ainſi nommé par antiphraſe, de même que les Furies ſont nommées *Eumenides*, comme qui diroit débonnaires. Or cette étymologie du nom du mûrier, imaginée par Alciat, eſt d'autant plus heureuſe, qu'une mûre ſe dit en Grec également μόρον & μώρον, & un mûrier μωρέα par un ω, comme on le peut voir chez Plutarque, vie de Thémiſtocle; & d'autre part dans le mot Latin *morus*, un mûrier, & *morum*, une mûre, *m* eſt long chez les Poëtes: toutes conſidérations qui juſtifient l'étymologie qui fait de *morus* & *morum* une dénomination par antiphraſe, & dont la racine eſt le mot Grec *môros*, fou, fot, inſenſé.

Page 398, liv. 15, chap. 30, note 30, premiere colonne. Pline dit qu'il n'étoit pas même permis d'allumer le feu des autels avec le laurier. Il ſemble qu'on pourroit lui oppoſer Plutarque, dans ſon Traité ſur la ſignification du mot *Ei*, où il dit qu'au Temple de Delphes on ne fait jamais parfum que de laurier; c'eſt-à-dire qu'on n'y brûle d'autre parfum que celui de laurier.

Page 408, liv. 16, chap. 4, note 2, ajoutez à la fin de cette note: C'eſt à cet emploi des feuilles du chêne dans la couronne civique, qu'Alciat fait alluſion dans ces vers:

Grata Jovi eſt quercus, qui nos ſervatque fovetque:
Servanti civem querna corona datur.

Page 412, ainſi que page 540, liv. 16, chap. 34, notes 1, 7, 8, & ailleurs, je donne plus volontiers au lierre le nom Grec *ciſtos* que celui de *ciſſos*, qui eſt plus uſité. Mais, au reſte, je fais voir, p. 546, livre 16, chapitre 34, note 24, que ces deux dictions ſont la même, & que non ſeulement les Latins changeoient volontiers *ſt* en *ſſ*, comme dans *oſſa* pour ὀστέα; mais même qu'à l'égard du mot en queſtion les Grecs étoient ſujets à employer indifféremment, ou la double *ſſ*, ou une *ſ* ſuivie d'un *t*; car c'eſt ainſi qu'ils donnoient quelquefois à l'autre *ciſtos*, arbriſſeau différent du lierre, le nom de *ciſſaros*; ce qui fait voir que *ciſtos* & *ciſſos* ſont, dans l'origine, deux dictions ſynonymes. J'avoue cependant que, pour éviter de confondre le lierre avec le *ciſtus*, il vaut mieux l'appeller *ciſſos* que *ciſtos*.

Page 418, liv. 16, chap. 5, note 5: Un Souverain Pontife à l'Egliſe; *ajoutez*: dans la perſonne de Jules II, connu auparavant ſous le nom de Cardinal de la Rovere. Il fut élu au ſouverain Pontificat en 1503. C'eſt à ce blaſon de Jules II que le Bembe fait une alluſion très poétique & très heureuſe dans les vers ſuivants, où il eſt à remarquer qu'il parle de la rovere, je veux dire du roure ſtemmarique de Paul II, ſous le nom de *quercus*, par un choix d'expreſſion aſſez peu exact mais qui prêtoit plus à l'idée du Poëte, & à l'éloge d'un Pape, que n'eût fait le mot *robur*:

. . . . . .
Nunc ô nunc redit ad primos bona quercus honores
Quos habuit, mundi cùm tener orbis erat;
Quercus glande ſuâ quæ quondam heroas alebat,
Cura Deûm quercus ſancta, piumque nemus;
Digoaque Cecropiæ pinguis cui ſylva Minervæ
Cedat, & Herculeis populus apta comis;

Cedat & ipſa ſuo laurus Phœbeia luco ;
Inflexæque pedem, Bacchica ſerta, hederæ :
Vel myrti Veneris, vel Silvani cypariſſi,
Vel quæ capripedi pinus amata Deo eſt, &c.

Dans mes *Origines Uriennes*, page 59, on lit Paul II, au lieu de Jules II : c'eſt une faute d'impreſſion.

Même note, ſur la fin, on lit : Ce même mot a produit les noms propres *Rouvray*, *du Rouvroy*, &c. *ajoutez* : Enfin, ce même mot *roure*, *rouvre* ou *rovere*, a auſſi produit le nom de lieu, & même de ville, *Rouvre*, auprès de Dijon, où mourut Philippe de *Rouvre*, dernier Duc de Bourgogne, de la premiere maiſon de Bourgogne, en 1361. J'ajouterai en outre, contre l'aſſertion du Pere Hardouin qui nie l'exiſtence du mot *roure*, que le *robur* aujourd'hui même n'a point d'autre nom que *roure* dans pluſieurs de nos contrées, & notamment dans la majeure partie de la Provence, comme me l'a atteſté M. le Comte de Vérone, de l'Académie de Lyon, Auteur d'une excellente Diſſertation manuſcrite ſur les anciens Voconces, & qui voyage par-tout avec les yeux & l'attention d'un Naturaliſte.

Page 418, liv. 16, chap. 5, note 8. A ce que j'ai dit du *cerrus*, *ajoutez* : M. Linnæus place le *cerrus* dans la claſſe des *ægilops*. Voici ce qu'il en dit : *Ægilops quercus foliis ovato-oblongis glabris ſerrato-dentatis.* Mill. Dict. n. 215. *Quercus calyce echinato, glande majore.* C. Bauh. pin. 420. *Cerri glans, ægilops aſpris.* J. Bauh. *Hiſt.* 1, p. 77, *fructus. Habitat in Hiſpania : fruticans : noſcitur calyce maximo.* M. Linnæus, comme on voit, ne fait du *cerrus* une ſorte d'*ægilops* que d'après Jean Bauhin, qui lui-même paroît plutôt parler d'une ſorte d'*ægilops* à gland de *cerrus*, que du *cerrus* proprement dit. Quant à moi, je ſoupçonne fort que le *cerrus* des Latins n'eſt autre que le *phello-drys* ou chêne-liege des Grecs ; en Italien, *ferru-ſugaro* ; en Toſcane, *corre-ſugaro* ; tellement que ce ſeroit le *phello-drys candicans anguſtifolia ſerrata* de Caſpar Bauhin, & non pas le *cerri glans ægilops aſpris* de Jean Bauhin. Voyez la figure du *phello-drys*, & celle de ſon gland, dans l'*Hiſtoire des Plantes de l'Europe*, de Nicolas Deville, tome 2, p. 744. Ce Naturaliſte obſerve que le *phellodrys* croît dans les montagnes de Sienne & ailleurs ; qu'il a les vertus des autres chênes, ou arbres glandiferes ; qu'il a la feuille comme le liege, l'écorce & le bois comme le hêtre, &c.

Page 625, chapitre dernier, note concernant le gui. Le gui eſt une plante purement paraſite, qui ne vit que du ſuc des autres plantes dans leſquelles elle s'incorpore ; en quoi elle differe du lierre, dont la racine mere tire directement de la terre ſa nourriture. A la vérité, le lierre, en s'accrochant aux arbres, implante dans leur écorce une multitude innombrable de petits filaments, qui font l'office de griffes, & bientôt de racines ſubſidiaires. Le lierre eſt donc une eſpece mitoyenne qui participe en partie à la nature des plantes proprement dites, & en partie à la nature des plantes paraſites. Le gui ſe rencontre ſur le ſapin, le mélèſe, le piſtachier, le noyer, le coignaſſier, le poirier, les pommiers francs & les ſauvages, ſur les neffliers, l'épine blanche, le cormier, le prunier, l'amandier, le roſier. On le voit encore communément ſur le châtaignier, le noiſettier, le tilleul, le hêtre, le bouleau, l'érable, le frêne, l'olivier, le ſaule, le peuplier, l'orme, le noirprun, le buis,

mais particuliérement ſur les diverſes eſpeces de chênes. On prétend en avoir vu auſſi ſur la vigne, ſur le genevrier, ſur le faux acacia, & jamais ſur le figuier. M. Duhamel en a vu germer ſur des morceaux de bois mort, ſur des teſſons de pots, & ſur des pierres ſeulement tenues à l'ombre du ſoleil. Voyez la figure du gui dans *l'Hiſtoire des Plantes de l'Europe* par Deville, t. 2, p. 743. Ce Botaniſte prétend que le bon gui croît ſur le chêne, ſur le hêtre & ſur l'yeuſe ou *ilex*, mais que celui qui vient ſur les autres arbres n'eſt d'aucun uſage; en quoi cet Ecrivain eſt contredit par des Naturaliſtes plus modernes. M. Valmont de Bomare, entre autres, ſoutient que les guis de coudrier & de tilleul ne ſont pas inférieurs au gui de chêne. Cette déciſion mérite d'être diſcutée; &, après un mûr examen, je crois devoir incliner pour l'affirmative. En effet, puiſque nous ne connoiſſons qu'une ſeule & unique ſorte de gui, ſur quelque eſpece d'arbre qu'il ſe trouve implanté, & puiſque la différence des ſucs alimentaires ne produit chez ce paraſite aucune diverſité, tellement que le gui eſt un genre abſolu & ſans eſpeces, ou chez qui toutes les eſpeces ſont homogenes & d'une figure identique, il eſt infiniment vraiſemblable que tous les guis ſont de même qualité, & qu'il n'y a à cet égard aucun choix à faire, ſi ce n'eſt peut-être ſur la ſaiſon convenable à ſa récolte & à ſon emploi. Quelques Apothicaires, par exemple, exigent des marchands qui leur vendent le gui de chêne, qu'il ſoit récolté dans le croiſſant du mois d'Août. On feroit un volume, & même un volume conſidérable, de tout ce qui a été dit ſur le gui. Je crois devoir me borner aux réflexions particulieres que je viens d'expoſer. Le Lecteur, ſur les autres points de cette queſtion intéreſſante, fera bien de comparer entre eux les plus célebres d'entre les Ecrivains qui l'ont traitée. Les meilleures ſources qu'il puiſſe conſulter (indépendamment des écrits de Vaillant, de Boerhaave, de Linnæus, de Barel, de Camerarius), ſont 1°. l'article *Viſcum* dans l'*Hiſtoire des plantes des environs de Paris*, par M. de Tournefort, ſeconde édition, revue & augmentée par M. Bernard de Juſſieu, tome 2, p. 221; 2°. l'article *Gui*, dans le *Dictionnaire d'Hiſtoire Naturelle* de M. Valmont de Bomare; 3°. une excellente diſſertation ſur la même matiere, par M. Duhamel, publiée dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, année 1740. Nous traiterons amplement des propriétés médicinales du gui, au liv. 24, chap. 4.

Page 627 livre 17, chapitre dernier, note concernant la glu. La glu peut ſe faire avec plus d'une ſorte de matiere. Ruel, *de Natur. Stirp.* liv. 1, chap. 140, aſſure qu'avec l'écorce du houx on fait de la glu à prendre les oiſeaux; & il décrit la maniere de la faire; M. Ray a décrit la maniere dont les Anglois la font. Les Anciens ſe ſervoient des baies de gui pour faire la glu des oiſeleurs, en faiſant bouillir ces fruits dans l'eau, les pilant enſuite, & coulant la liqueur chaude pour en ſéparer les ſemences & la peau. » Aujourd'hui, écrit M. Valmont de Bomare, il y a des » perſonnes qui font la glu de gui avec l'écorce de cette plante. On la met » dans un lieu humide, renfermée dans un pot, l'eſpace de huit ou dix » jours. Quand elle eſt pourrie, on la pile juſqu'à la réduire en bouillie; » enſuite on la met dans une terrine: on y jette de tems à autre de l'eau de » fontaine bien fraîche: on remue avec un bâton en forme de ſpatule, juſqu'à » ce que la glu ſe prenne au bâton. Plus elle eſt nette, plus elle eſt tenace.

» On l'étend enſuite à pluſieurs repriſes dans l'eau pour la bien nettoyer. D'au-
» tres, pour faire cette même glu de gui, en prennent également l'écorce dans
» le tems de la ſeve; ils en forment un gros peloton, & le mettent pourrir
» pendant cinq à ſix jours dans l'eau, à l'aide de la chaleur du fumier: ils
» pilent enſuite cette maſſe d'écorce dans l'eau, & la réduiſent en pâte; puis
» ils la lavent dans une eau courante. Elle forme une maſſe gluante, qu'on
» met en boule dans un pot en un lieu frais, & on met deſſus de l'eau claire,
» qu'on renouvelle de tems en tems ».

Il convient de rapporter encore ici ce que dit le même Naturaliſte au mot *Glu*. » La glu, dit-il, eſt une ſubſtance viſqueuſe, tenace, réſineuſe,
» que l'on tire de l'écorce du houx, de la racine de viorne, quelquefois de
» celle du gui & des ſébeſtes. On nomme la glu du houx *glu d'Angleterre*;
» celle du gui *glu des Anciens*, & celles des ſébeſtes *glu d'Alexandrie*. Ce
» que l'on nomme *glu d'Acajou* eſt une gomme. Comme les eſpeces de
» glu, notamment celle du houx, qui paſſe pour la meilleure, perdent promp-
» tement leur force, & qu'elles ne peuvent ſervir à l'eau, on en a inventé
» une ſorte particuliere, qui a la propriété de ſouffrir l'eau ſans dommage. Voici
» comme il faut la préparer: Joignez à une livre de glu de houx bien lavée
» & bien battue, autant de graiſſe de volaille qu'il eſt néceſſaire pour la ren-
» dre coulante: ajoutez-y encore une once de fort vinaigre, demi-once d'huile
» & autant de térébenthine. Faites bouillir le tout quelques minutes à petit
» feu, en la temuant toujours; & quand vous voudrez vous en ſervir, rechauf-
» fez-le. Enfin, pour prévenir que votre glu ne ſe gele en hiver, vous y in-
» corporerez un peu de pétrole. Cette glu eſt non ſeulement propre à prendre
» des oiſeaux, mais elle ſert auſſi à ſauver les vignes des chenilles, & à ga-
» rantir pluſieurs plantes particulieres de l'attaque des inſectes. On trouve
» auſſi une forte glu dans les branches du ſureau, ainſi que dans les racines de
» narciſſes & d'hyacintes. Si l'on prend les entrailles de chenilles pourries,
» qu'on les mêle avec de l'eau & de l'huile, on en formera une eſpece de glu
» tenace ».

Errata du tome cinquieme.

Page 35, liv. 13, chap. 4, note 49: la forêt de pins de l'iſle de Lesbos, &c. *liſez*, la forêt de cette ſorte de pins que les Grecs nomment *pitus*, forêt ſituée dans l'iſle de Lesbos, & que l'on appelloit *le bois Pyrrhée*, &c.

Ibid. *Picea repullulat*, liſez, *Pitus repullulat*. Sur quoi conſultez la note 7 du chap. 10 du liv. 15, p. 440; la note 11, *ibid.* p. 442; & ſur-tout la note 30, *ibid.* p. 446.

Page 88, livre 13, chap. 17, note 1: eſt décrite par Matthiole, *liſez* eſt décrit, &c.

Page 96, liv. 13, chap. 20, note 1, ſeconde colonne, ligne 2: *epicactis*, liſez *epipactis*.

Page 137, liv. 14, chap. 1, ligne 2 du texte François: la mere qui avoit un fruit auſſi mauvais, *liſez*, la mere qui avoit produit un fruit auſſi mauvais.

Page 265, ligne 14, chap. 22, note 17, premiere colonne, ligne 30: *Diod. Caſſ.* liſez *Dion. Caſſ.*

Page 309, liv. 15, note 11. C'eſt ce rapport du nom de la pêche, ou *Perſicum malum*, avec le verbe dont Pline a dit plus haut, *ſed Perſicorum palma duracinis : liſez :* C'eſt ce rapport du nom de la pêche, ou *Perſicum malum*, avec le verbe Belgique *Perſen*, preſſer, qui a produit le nom des *preſſes*, dont Pline a dit plus haut *ſed Perſicorum palma duracinis.*

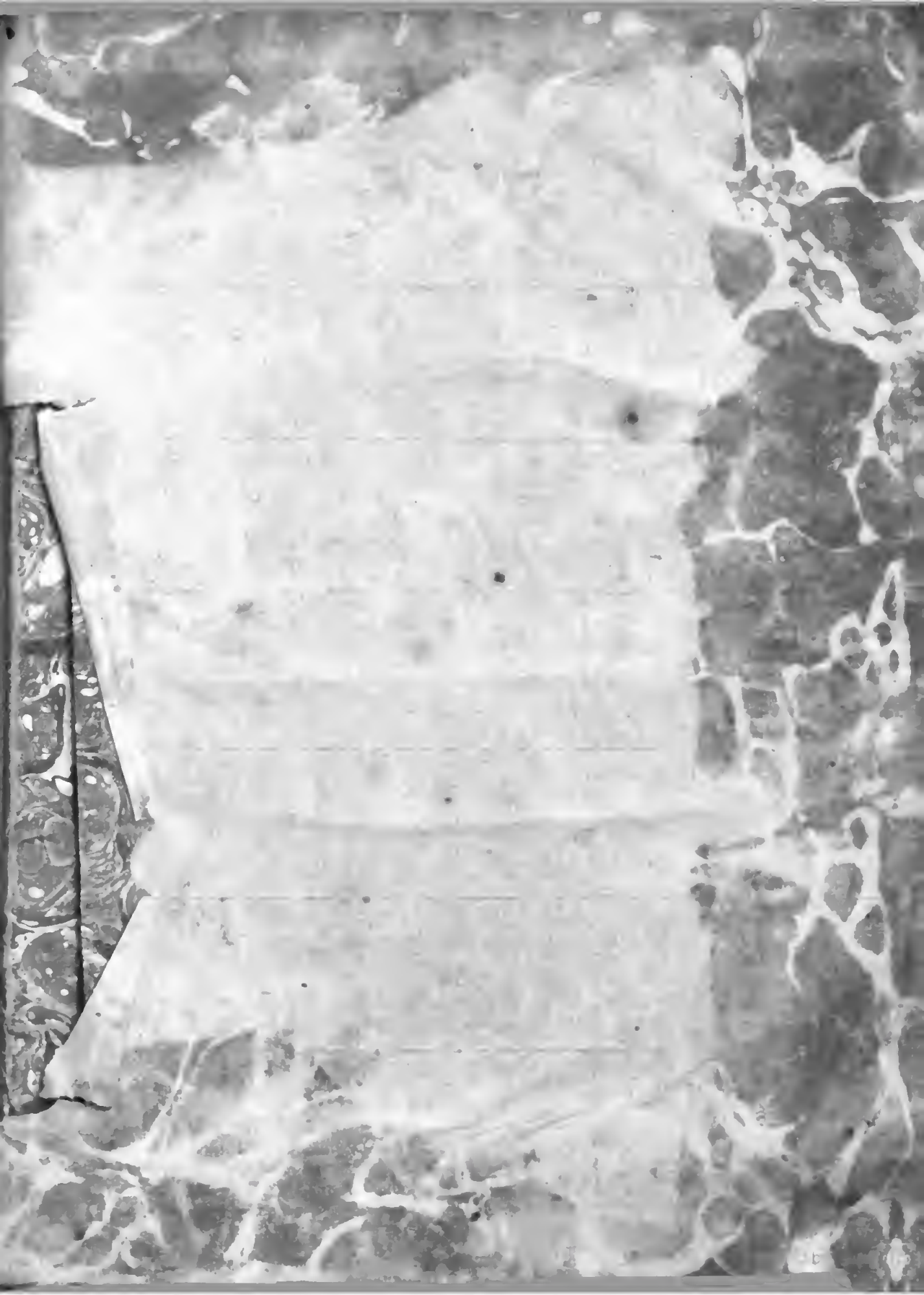
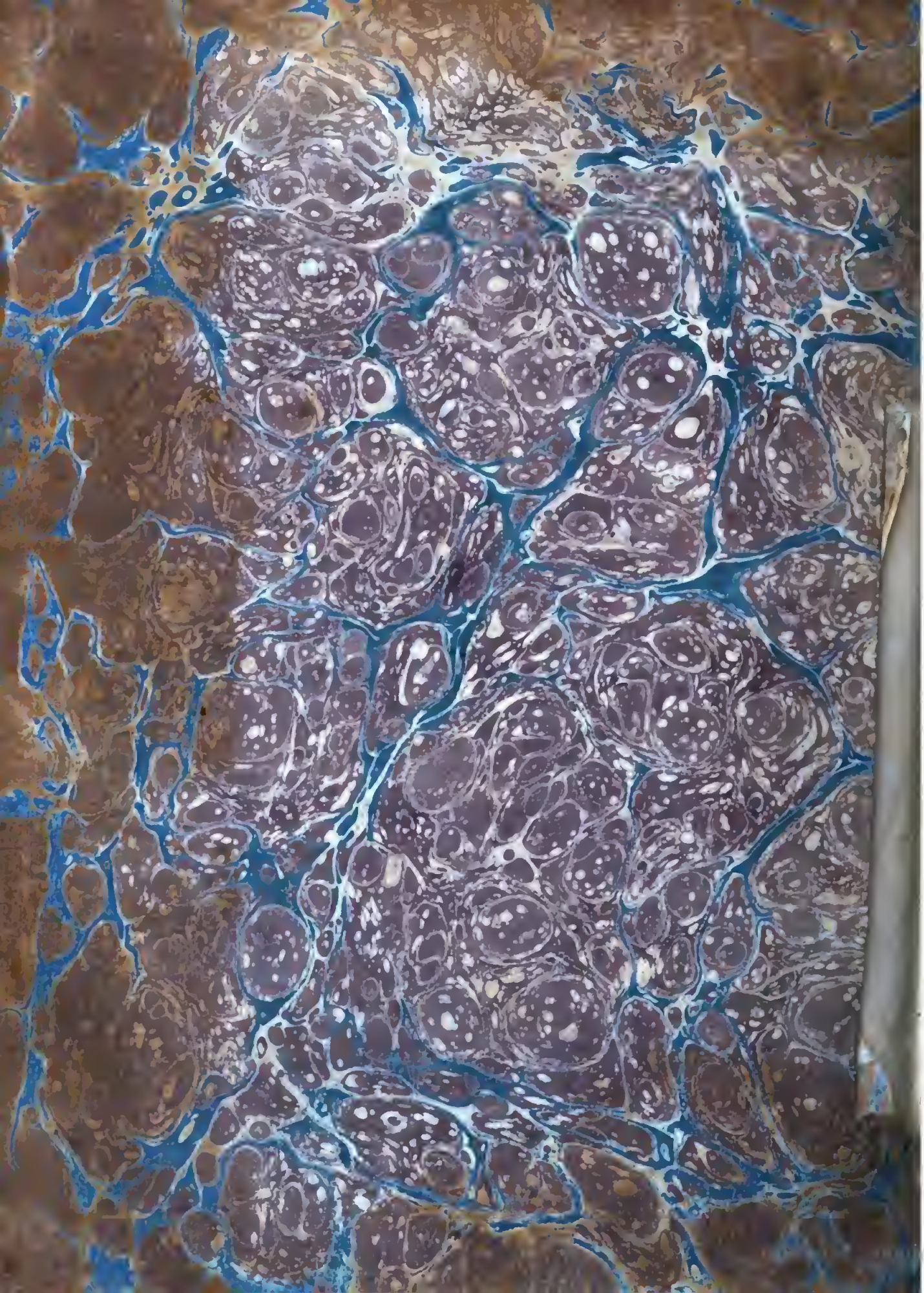
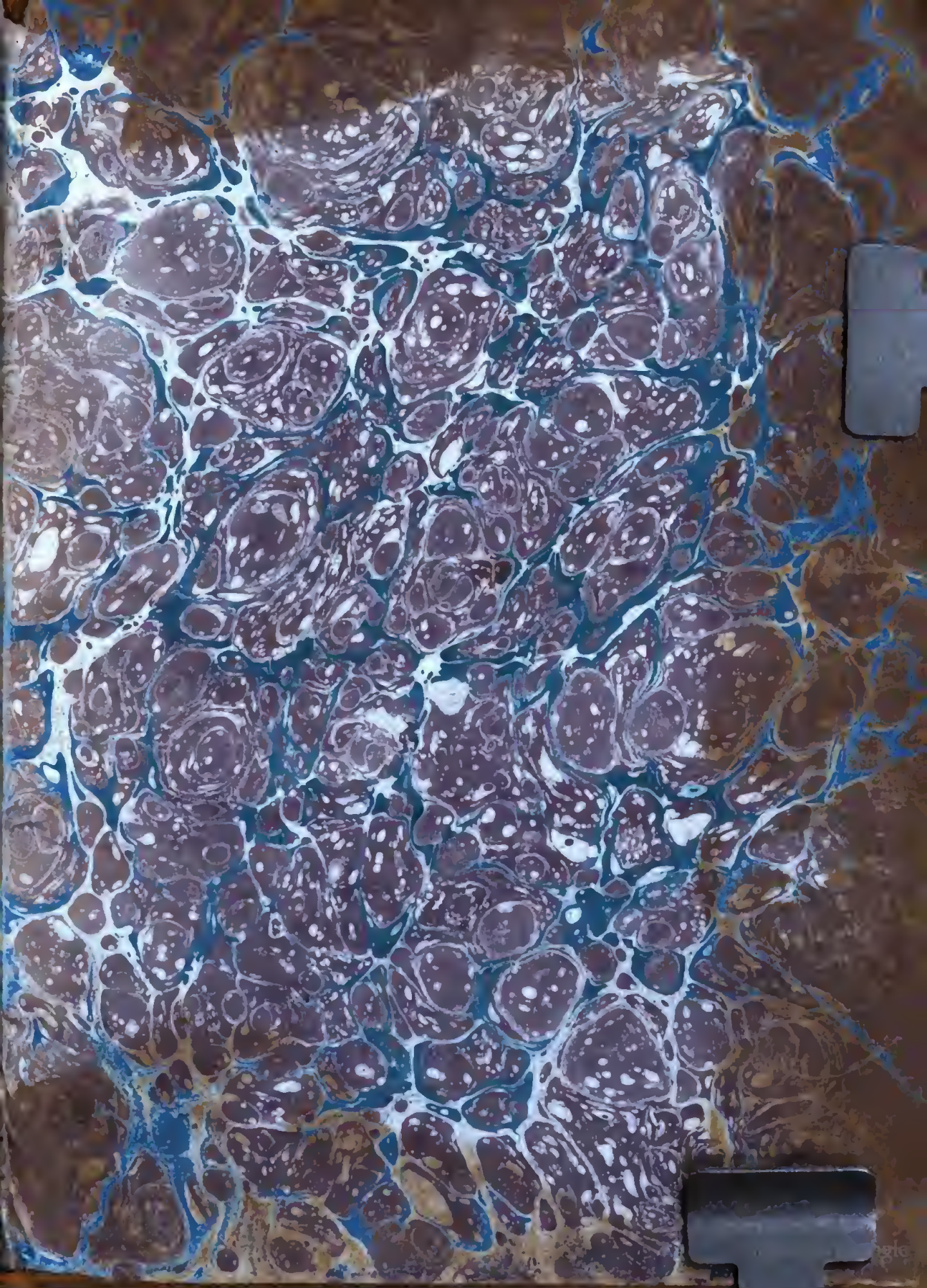
Page 336, note 29: Apulée, l'Auteur des *Géoponiques ; liſez :* Apulée, chez l'Auteur des *Géoponiques.*

Page 463, liv. 16, chap. 12, note 7: J'y ai fait (par laps de mémoire) de M. le Comte de Vérone, un Gentilhomme *du Comtat ;* liſez *du Dauphiné.* Dans cette même note, je dis que l'expérience de l'averſion des couleuvres pour les feuilles de frêne a été faite pluſieurs fois ſous ſes yeux & par lui-même *aux environs d'Avignon ;* au lieu de ces derniers mots, liſez, *à S. Martin, à une lieue de Grenoble :* ainſi qu'il réſulte d'une lettre que M. le Comte de Vétone m'a fait l'honneur de m'écrire tout récemment à ce ſujet.

APPROBATION.

J'AI lu, par ordre de Monſeigneur le Chancelier, le cinquieme Tome de l'*Hiſtoire Naturelle de Pline, avec la Traduction Françoiſe & les notes qui y ſont jointes.* Ce cinquieme Tome m'a paru auſſi intéreſſant, auſſi ſoigné que les premiers ; & je crois qu'il eſt de même très digne de l'impreſſion. A Paris, ce 11 Novembre 1772.

MACQUER.

DE L'IMPRIMERIE DE DIDOT.

Digitized by Google